

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200 円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

- EXTRA MENU -

プラス¥1,200 ... 《ダブルW》牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ



写真はイメージです。



8/3
(月)

8/7
(金)

.....

8/10
(月)

8/14
(金)

.....

8/17
(月)

8/21
(金)

.....

8/24
(月)

8/28
(金)

.....

8/31
(月)

9/4
(金)

.....

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)

冷製カリフラワーポタージュ

魚：スズキのボワレ スパイス風味のトマトソース

肉：国産鶏もも肉のグリル ネギソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)

冷製コーンポタージュ

魚：サーモンの香草パン粉焼 ソースプロヴァンサル

肉：牛肉ハンバーグ デミグラスソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)

ヴィシソワーズ

魚：白身魚のフリット ケイジャンマヨネーズ

肉：豚肩ロース肉のグリル 生姜ソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)

冷製かぼちゃのポタージュ

魚：真鯛の白ワイン蒸し 白ワインソース

肉：仔羊もも肉のトマト煮込み クスクス添え

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)

チキンと根菜のブイヨンスープ

魚：カレイのクリーム煮 タブナードソース

肉：牛バラ肉の赤ワイン煮込み

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定 25食 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
+ 週替わりのスープ

国産牛もも肉のロースト

～シャリアピンソース～

～8月28日まで

写真はイメージです。

お席でゆったり軽めのコース

彩りランチコース ¥5,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

今週の魚料理と肉料理 ワンプレート盛り合わせ

本日のデザート盛り合わせ

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。



KKR HOTEL TOKYO

※ 表示価格は全て税込価格となっております。(表示価格には、サービス料5%が含まれております)