

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。



セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ゴボウのポタージュ

セレクト

魚：白身魚のピカタ スパイス風味のトマトソース
肉：国産鶏もも肉のフリカッセ きのことソース
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ミネストローネ

セレクト

魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース
肉：豚肩ロース肉のロースト マスタードソース
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ベーコンと野菜のコンソメスープ

セレクト

魚：真鯛のポワレ 和風ソース
肉：トマト煮込みハンバーグ クスクス添え
HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
カブのポタージュ

セレクト

魚：カレイの白ワイン蒸し 白ワインソース
肉：仔羊もも肉のロースト 赤ワインソース
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

白金豚肩ロース肉のグリル

～リンゴと生姜ソース～

～10月30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。

9/7
(月)

}

9/11
(金)

.....

9/14
(月)

}

9/18
(金)

.....

9/24
(木)

}

9/25
(金)

.....

9/28
(月)

}

10/2
(金)

.....



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)