

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。



9/1
(月)

9/5
(金)

.....

9/8
(月)

9/12
(金)

.....

9/16
(火)

9/19
(金)

.....

9/22
(月)

9/26
(金)

.....

9/29
(月)

10/3
(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)
オニオンスープ

魚：白身魚のピカタ トマトソース

肉：豚フィレ肉の香草パン粉焼き クリームソース

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)
かぼちゃのポタージュ

魚：白甘鯛の鱗焼き あおさソース

肉：牛バラ肉の赤ワイン煮込み キノコソース

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)
チキンと野菜のコンソメスープ

魚：カレイのクリーム煮 アメリケヌソース

肉：国産鶏もも肉のグリル 和風ソース

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)
かぶのポタージュ

魚：真鯛のムニエル 焦がしバターソース

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

セ
レ
ク
ト

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ソーセージと根菜のブイヨンスープ

魚：ブリのポワレ タブナードソース

肉：豚肩ロース肉のフリカッセ クスクス添え

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

サーモンのパイ包み

～白ワインソース～

～10月31日まで

写真はイメージです。

お昼の贅沢フルコース

シェフコース ¥7,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚のブイヤベース仕立て

お口直しの氷菓

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
～ 柚子胡椒ソース ～

デザート

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)

PREMIUM LUNCH

12F
芙蓉

展望レストラン

BUFFET

オードヴル・サラダ・パン
デザートbuffet(コーヒー・紅茶)
& スープ付

◇期間限定「魚料理」

サーモンのパイ包み
(サーモンクリビヤック)
白ワインソース

プレミアム
ランチ
¥3,800 (税込)



※盛付けイメージ

ご予約 TEL: 050-3627-7343

土・日・祝日

日本料理「レストラン 芙蓉」
の営業日となります。

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております