11月　KKRホテル東京 12階　展望レストラン 芙蓉

TEL:050-3627-7343

《ランチのご案内》営業日：平日のみ

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、ブッフェ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（ブッフェ形式）＋ 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）

	セレクト
11/2（月）〜11/6（金）	オードヴル・サラダ・デザート（ブッフェ形式） ミネストローネ 魚：真鱈の白ワイン蒸し 白ワインソース 肉：国産鶏もも肉の香草パン粉焼き スパイス風味のトマトソース HF：肉料理と魚料理のハーフ＆ハーフ
11/9（月）〜11/13（金）	オードヴル・サラダ・デザート（ブッフェ形式） ジャガイモのポタージュ 魚：白身魚のフリット 和風ソース 肉：豚肩ロース肉のロースト シャルキュティエールソース HF：肉料理と魚料理のハーフ＆ハーフ
11/16（月）〜11/20（金）	オードヴル・サラダ・デザート（ブッフェ形式） ベーコンとキャベツのコンソメスープ 魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース 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
11/24（火）〜11/27（金）	オードヴル・サラダ・デザート（ブッフェ形式） コーンポタージュ 魚：真鯛のグリル バジルソース 肉：牛肉ハンバーグ きのこクリームソース HF：肉料理と魚料理のハーフ＆ハーフ
11/30（月）〜12/4（金）	オードヴル・サラダ・デザート（ブッフェ形式） チキンと野菜のブイヨンスープ 魚：ブリのムニエル サフランソース 肉：国産鶏もも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（ブッフェ形式）
＋ 週替わりのスープ

阿波尾鶏のコンフィ

〜12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。







LUNCH 11：30〜14：30

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）