



PRIVATE ROOM WEEKDAYS LUNCH

◀ The Oriental ジ・オリエンタル ▶

¥3,500

Appetizer+Pasta+Main+Dessert+Cafe 前菜+パスタ+メイン+デザート+カフェ
メインは下記3種から1品お選びください。デザートは下記6種から1品お選びください。

スズキのポワレ ジャがいもとアンチョビ
Poiret of Sea Bass with Potato and Anchovies Sauce

国産豚肉の白ビール煮込み
Beer Braised Pork

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ ソースカフェ・ド・パリ(+¥1,500)
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

◀ Chef's Message シェフズメッセージ ▶

¥6,000

Appetizer+Main+Dessert+Macaron+Cafe 前菜+メイン+デザート+マカロン+カフェ
前菜・メインは下記から合計3品お選びください。デザートは下記6種から1品お選びください。

Appetizer ・ 前菜

サラダグルマン 野菜のエスカベッシュ
パテ・ベーコン・ペアルネーズ・ナッツ・きのこ
Salad with Marinated Vegetables

季節野菜のテリーヌ ソースサフラン
Seasonal vegetables Terrine

甘エビのタルタル プイヤベースのコンソメゼリー
Tartar sauce of sweet shrimp
with tomato and Consomme soup

キノコのポタージュ
キノコとベーコンのフラン
Mushroom Soup Mushrrom Pudding with bacon

鴨肉のコンフィとインカのめざめ
テリーヌ仕立て ソースバルサミコ
Duck meat Confit and Potatoes with Balsamico Sauce

タスマニアサーモンのコンフィ
オリーブとりんごのタップナード(+¥500)
Salmon Confit with Olive and Apple tapenade

Main ・ メイン

鶏もも肉のソテー
モリユ茸のクリーム煮
Sauteed Chicken with Creamy Mushroom Sauce

スズキのポワレ ジャがいもとアンチョビ
Poiret of Sea Bass with Potato and Anchovies Sauce

国産豚肉の白ビール煮込み
Beer stew of pork

真鯛のヴァプール ソースマリニエール
Vapeur of Seabream
with Clovisse & White Wine Sauce

ブラックアンガス牛サーロインのグリエ
ソースカフェ・ド・パリ(+¥1,000)
Grilled Beef with Cafe de Paris Sauce

カナダ産オマール海老のポワレ
ソースアメリカーナ(+¥1,500)
Lobster Poêlé with Américaine Sauce

Dessert ・ デザート

ウ・ア・ラ・ネージュ
Oeuf a la neige

シーズナル・オリエンタルタルト
Seasonal Oriental Tart

モンブラン・クーシュ
Mont Blanc Couche

プロフィットロール
Cream puff

タヒチバニラ・ミルフィーユ
(+¥500)
Tahitian Vanilla Mille-Feuille

ババ・マルコポーロージュ
(+¥500)
Tea Baba Cake "Marco Polo Rouge"

◀ à la carte ・ アラカルト ▶

マカロン ¥1,500
Macaron

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。

