

MAISON FONDÉE EN 1796
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

THE LOUIS CHAMPAGNE BRUNCH

FREE FLOW LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Appetizer Salad Bar, Soup, Unlimited Main Dishes, Dessert Buffet

ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ フリーフロー
前菜ブッフェ、スープ、メイン料理（お好きなだけご注文可能）、デザートブッフェ

UNLIMITED MAIN DISH SELECTION メイン セレクション

Roasted Seabass with Braised Beef - Thyme Gravy
鱈のローストと牛肉の煮込み - タイムグレービー

Roasted Young Yellowtail with Baked Ham - Ravigot Sauce
はまちのローストとバイクドハム - ラヴィゴットソース

Grilled Pork Belly and Sautéed Squid - Lemon Coriander Chutney
豚バラ肉のグリルとイカのソテー - レモンコリアンダーチャツネ

Grilled Smoked Sausage and Roasted Cod - Lentil Vinaigrette
スモークソーセージのグリルと鱈のロースト - レンズ豆のヴィネグレット

Roasted Cajun Spiced Chicken Leg and Shrimp - Chimichurri Sauce
ケイジャンスパイスチキンレッグのローストとシュリンプ - チミチュリソース

Braised Veal with Poached Salmon - Stroganoff Sauce
仔牛のブレゼとサーモンのポーチ - ストロガノフソース

Grilled Beef Skirt - Anchovy Pesto
ハラミ肉のグリル - アンチョビペスト

GO DELUXE

メイン料理に追加いただけます

Sautéed Foie Gras +¥2,000
フォアグラのソテー

Roasted Half Lobster +¥1,600
ハーフロブスターのロースト

*Go Deluxe items will be served once per each order.
追加アイテムは、1 オーダーにつき 1 回の提供となります。(お一つごとのお料金です。)

¥10,500

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。