

アイコンックランチ

冬の味覚「日本の野菜と東京野菜」



MENU

タパスカクテルブッフェ

- ・東京産の野菜トルティージャ (卵/乳)
- ・海老と南瓜のロワイヤル (卵/乳/えび)
- ・東京産の野菜トスタ (卵/乳/小麦)
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・オリーブ&チーズ (乳)
- ・ビーフナッツボーラ (乳/小麦)
- ・冬野菜のピクルス
- ・タコとキタアカリのガリシア風
- ・シーフードマリナーラ (えび)
- ・アボカドとネギトロのカクテル (小麦)
- ・ニョッキフリットチーズソース (卵/乳/小麦)

東京産の野菜ポトフバー (乳/小麦)

※当日入荷した野菜を使用します

日本各地のきの子チョップドサラダ

- ・きの子 MIX ・アボカド ・キュウリ ・卵 ・ツナ ・プチトマト ・レッドオニオン
- ・ケール ・ベビーリーフ ・ロメインレタス (卵/乳/小麦)

20 周年記念シェフからの贈り物

鰯しゃぶしゃぶ香味ポン酢 (小麦)

メインディッシュ

①②③④より 1 種類お選びください

- ① ビーフサーロインステーキ 自家製 グレイビーソース (乳/小麦)
- ② 神奈川県産 やまゆりポークのトンテキ シュールージュ (卵/乳/小麦)
- ③ サーモンと海老のグラタン仕立て ほうれん草のリゾーニと共に (卵/乳/小麦/えび)
- ④ ハンバーグの黒ハヤシソース&ライス (卵/乳/小麦)

パティシエ自慢のデザート

リンゴとピスタチオのカッサータ (卵/乳/小麦)

ほうじ茶ブリュレ (卵/乳)

マロンパウンドケーキとフランボワーズソルベ (卵/乳/小麦)

タルトモンブラン (卵/乳/小麦)

コーヒーまたは紅茶

¥4,500

※仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

＜産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。
／米は全て「国産米」を使用しております＞

＜産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております＞
上記料金には消費税・サービス料が含まれております。
ご注文の商品によって料金が数円繰り上がることがございます。

ハーモニーランチ

メインが選べるうれしいランチ



MENU

半熟卵とアンチョビ、ツナ、オリーブ、トマトのニース風サラダ (卵/乳/小麦)

野菜スープ (お尋ねください)

下記の A～C の中より 1 種類お選びください

A) タンドリーチキン ビリヤニ風ライスとライタ添え (乳/小麦)

B) 和牛すじ肉とキタアカリの煮込みカレー
炙りチーズ仕立て ナン&ライス (乳/小麦)

C) 海老ときの子とリコッタチーズのトマトクリームパスタ (卵/乳/小麦/えび)

リンゴクレープシュゼットとアイスクリーム キャラメル風味 (卵/乳/小麦)

コーヒーまたは紅茶

¥3,000

※仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

<産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。
／米は全て「国産米」を使用しております>

<産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております>

上記料金には消費税・サービス料が含まれております。
ご注文の商品によって料金が数円繰り上がることがございます。