Lunch ランチ

JUNE 20th - THURSDAY | 6月20日 - 木曜日

ON THE BUFFET

ビュッフェコーナーより

tomatoes, preserved tuna tartare, red onion and green olives * ケッパーとチェリートマトをトッピングしたソフトフォ カッチャ、マグロのタルタル、レッドオニオンとグリー ンオリーブ添え

Soft focaccia with capers and cherry

Soy braised chicken and mushroom salad

醤油で煮込んだチキンとキノコのサラダ Plate of grilled vegetables marinated in

mint served at room temperature ミントでマリネした焼き野菜のプレート、常温で提供 Salad bar

サラダバー

Cold meat * コールドミート

Desserts of the day

本日のデザート

Fruits of the day 本日のフルーツ

HOT BUFFET ホットビュッフェ Broccoli cream soup

ブロッコリークリームスープ Seaweed soup with eggs drop

海藻と玉子のスープ

Linguini pasta with seafood sauce

A LA CARTE SERVICE アラカルト

シーフードソースのリングイニパスタ Gratinated vegetarian lasagna with basil

pesto and smoked cheese バジルペーストとスモークチーズのグラタン風ベジ タリアン・ラザニア

Seafoods and egg fried rice シーフードと卵のチャーハン

Wok fried udon noodles with chicken and vegetable * 鶏肉と野菜の炒めうどん

Steamed sea bass fish fillet with superior soy sauce *

スズキの切り身の蒸し物、上等な醤油ソース添え

Piedmonte style braised beef with red wine *

Carrot and spinach flan, Cheese fondue 人参とほうれん草のフラン、ヴァルドスターナのフォ ンデュ

ピエモンテ風牛肉の赤ワイン煮込み

野菜のミネストローネ Tagliatelle pasta with Bolognese sauce ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

GREAT CLASSICS

グレートクラシックス

Vegetable Minestrone

Spaghetti with basil and tomato

Miso soup * 味噌汁

バジルとトマトソースのスパゲッティ

Grilled beef paillard, french fries グリルした牛肉のパイヤール,フライ

sauce @

PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from

を高める可能性があります。

shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions. 公衆衛生に関するアドバイス:*牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産 物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品

animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood,

を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスク

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a

been defrosted following the strictest procedures to

ensure their organoleptic properties remain unchanged

member of staff 注記:食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡くださ い。 These dishes may contain frozen items that have

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従っ て解凍された冷凍品が含まれている場合があります。 Vegetarian dishes. ベジタリアン料理