

THE LOUNGE DINNER MENU
ザ・ラウンジ ディナー メニュー
8,800 (9,680)

APPETIZER FROM THE BUFFET
お好きな前菜をサラダバーから

Additional 30g Caviar Oscietre Prestige 19,500 (21,450)
追加料金 30g キャビア オシエトラ プレステージ 19,500 (21,450)

Additional 30g Caviar Beluga 59,500 (65,450)
追加料金 30g ベルーガキャビア 59,500 (64,450)

• • •

CHOICE OF MAIN DISH
メインディッシュを一つお選びください

Vegetarian Soy Meat Burger (Plant-based Option Available)
Soy Meat Patty, Vegetable Demi-Glace Sauce, Plant-based Foie Gras
lettuce, Tomato, French Fries, Brioche
ベジタリアンハンバーガー プラントベースへの変更可能
大豆ミートハンバーガーパティ、“フォアグラ”
レタス、トマト、フレンチフライ、ブリオッシュ

Hokkaido Cod Fish, Salmon Roe, Vin Blanc Sauce, Homemade Mix Herb Oil
北海道産 鮯、いくら、ヴァンブランソース、自家製ミックスハーブオイル

Japanese Unagi Donburi, Miso Soup, Pickled Sansho Pepper, Nanatsuboshi Rice
* Additional 1,800 (1,980)
国産鰻丼、味噌汁、香の物、山椒、ななつぼし米
* 追加料金 1,800 (1,980)

Grilled Mix Seafood
Fish of The Day, Hokkaido King Crab, Shrimp, Squid, Vegetables, Lemon
* Additional 2,800 (3,080). Minimum order 2 persons
ミックスシーフードグリル
本日のお魚、北海道産たらば蟹、ロブスター、烏賊、野菜、レモン
2名様よりご注文を承ります。

Hokkaido Duck Leg Confit, Carrot, Pommery Mustard Sauce
北海道産 鴨もも肉のコンフィ
キャロット、ポメリーマスタードソース

Roast of the Day
Mashed Potato, Asparagus, Rosemary Sauce
本日のロースト肉
マッシュポテト、アスパラガス、ローズマリーソース

Hokkaido Wagyu Beef Tenderloin 150g, Beef Jus, Mashed Potato, Turnip
* Additional 7,800 (8,580)
北海道産和牛ヒレ肉150g、ビーフジュ、マッシュポテト、かぶ
* 追加料金 7,800 (8,580)

DESSERT FROM THE BUFFET
ビュッフェデザート

Signature Dish Vegetarian Spicy Gluten Nut Dairy Egg Seafood Shellfish
シェフの特別料理 ベジタリアン スパイシー グルテン ナッツ類 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

The price in bracket is quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 15% service charge.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。
()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます

the LOUNGE