

EARLY SUMMER 2024.5-6

# 旬を味わう初夏のご馳走

## Dinner Time Selection

各レストランのシェフが腕によりをかけた本格的なディナーをご賞味ください

展望レストラン 芙蓉 (12F) 17:00~21:00

### シェフ特選ディナー

5月7日(火)~6月28日(金)

正統派フランス料理の醍醐味を存分にご堪能していただけるフルコースメニュー。シェフが吟味した旬の素材など、こだわりの料理法で仕上げました。記念日などのディナーとしてもご利用ください。

1名様 ¥9,000  
(オードブル2品、スープ、魚料理、ソルベ、肉料理、デザート、パン、コーヒー付)  
※内容は月替わりとなります。

**料理長**のワンポイント! 魚料理は旬の穴子を1本丸々赤ワインでじっくり煮込み野菜のリゾットを添えました。メインは「国産牛フィレ肉のグリユ」。お肉によく合うマデラソースの甘みと華やかな旬の野菜をお楽しみください。

(芙蓉 シェフ・澤田 翔)

### 葵会席

5月7日(火)~6月28日(金)

旬の野菜、魚介類を中心に、それぞれの素材の持ち味を生かして仕上げた芙蓉おすすめの和風創作料理。日本料理の粋にとらわれず、和と洋の素材と調理法を用いた前菜、お造り、炊合せなどの全7品。

1名様 ¥7,000  
(前菜、お椀、造り、温物、強肴、食事、水菓子)  
※内容は月替わりとなります。



日本料理 たけはし (12F) 17:00~21:00 [平日・予約のみ]

### お座敷個室プラン「一期一会」



四季折々の素材を贅沢に使用した全7品の本格京会席を、お座敷でゆっくりと寛ぎながら満喫していただける和室宴会プラン。ご家族の記念日や親しい方とのご会食、同窓会などさまざまなお集まりにご利用ください。

1名様 ¥7,500~  
(先附、造り、焼物、焚合、油物、留肴、食事、水菓子)  
※内容は月替わりとなります。

\*フリードリンク ¥2,500  
\*プレミアムフリードリンク ¥3,500

※日本酒「彌祭」、ウイスキー「NIKKAセッション」にグレードアップ。

ご利用は4名様より最大56名様まで。6名様以上のご予約で、個室料無料にてご利用いただけます。

青葉を揺らす風が心地よい季節。

KKRホテル東京では、旬の食材を使用したフランス料理、日本料理、中国料理を多彩なプランをご用意しております。初夏の美味しい時間をお過ごしください。

## Lunch Time Selection

美味しい料理と楽しい会話で少し贅沢なランチタイムを

日本料理 たけはし (12F) 11:30~14:00 [平日のみ]

### 初夏のおすすめランチ「薫風御膳」

5月8日(水)~6月28日(金)

期間限定でご用意する全8品の特別御膳。季節を感じる「鱸新緑焼き」や「初鯉塩引き」、「稚鮎の天麩羅 アスパラガス 抹茶塩レモン」、「穴子御飯」など旬の素材を使った初夏にふさわしい味わいをご堪能ください。

1名様 ¥3,500



馬鈴薯豆腐 コンソメゼリー 飛子 セルフィーユ 黒胡椒 / 蒸し鶏と胡瓜 オニオン梅ドレッシング クコの実 / 初鯉塩引き 塩卸しホシホシ 鱸新緑焼き 白葱酢漬け はじかみ / 鯉豆腐 長茄子 牛蒡 楓糖 生姜 / 稚鮎の天麩羅 アスパラガス 抹茶塩レモン / 穴子御飯 香の物 田舎味噌汁 / 水菓子(週替わり) 全8品

**料理長**のワンポイント! 馬鈴薯豆腐は、ピシソーズに隠し味として白みそを加えゼラチンで固めて豆腐にしました。コンソメゼリーを添えた和洋テイストの一品に仕上げました。ほかにも稚鮎の天麩羅など、旬の素材を使った伝統的な日本料理とともに多彩な味をお楽しみください。(たけはし料理長・木村 肇)

◆ その他ランチメニュー ◆ 蕎麦御膳 / 週替わり御膳 各 ¥2,500

カレーステーション リラ (12F) 11:30~14:00 [平日のみ]

### ホテル名物 ブラックビーフカレー & 週替わりカレー (セルフ形式)



都心の眺望を楽しみながら、ゆっくりとカレーランチはいかがですか。カレーはホテルの定番ブラックビーフカレーと週替わりカレーの2種をご用意。6月は限定カレーを加えた3種をお楽しみください。

1名様 ¥1,100

(ホテル名物ブラックビーフカレー、週替わりカレー、スープ、サラダバー)

\*6月限定カレー\* 大人の激辛イエローカレー ■期間: 6月3日(月)~28日(金) スパイスな中にも、ココナッツミルクの風味を感じるカレーでチキンを煮込みました。

### 〈価格改定について〉

質の高いお料理をリーズナブルにお召し上がりいただけるよう努力を重ねてまいりましたが、昨年の原材料等の高騰により従来のクオリティのままのご提供が困難となってまいりました。大変心苦しいご案内となりますが、今春より商品価格を一部改定させていただくことになりました。何卒ご理解の上、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



[1F] ラウンジ ロイヤル TEL 03-3287-2974

■11:00~17:00(喫茶) (16:30ラストオーダー)



[12F] 展望レストラン 芙蓉 TEL 050-3627-7343

■6:45~9:00(朝食) ■11:30~14:30(昼食) (14:00ラストオーダー) ■17:00~21:00(夕食) (20:00ラストオーダー) ※土・日・祝日は、昼食・夕食とも日本料理のみとなります。



[12F] 日本料理 たけはし TEL 03-3287-2929

■11:30~14:00(昼食/平日) ■17:00~21:00(夕食/平日) (20:00ラストオーダー) ※ディナー営業は個室予約のみ承ります。



[12F] ダイニングバー リラ TEL 03-3287-2928

■17:30~22:00(夕食/平日) (21:00ラストオーダー) ■11:30~14:00(昼食/平日) \*カレーステーションとして営業

# Lunch & Dinner Restaurants Selection

展望レストラン 芙蓉 (12F) 11:30~14:30

### プレミアムランチ [平日のみ]

5月7日(火)~6月28日(金)

メイン料理はハーブで香りつけた油でじっくり煮込んだ骨付きチキン(もも肉)を焼き上げたチキンのコンフィ。皮はパリパリ、身は柔らかかでジューシー。2種のマスタードでお召し上がりください。

1名様 ¥3,800

(チキンのコンフィ 2種マスタード添え、スープ、ブッフェ / オードブル&サラダ&デザート)



### ■ 展望レストラン「芙蓉」平日ランチのご紹介

平日ランチは、すべてのランチメニューにオードブル・サラダ・デザート・コーヒー・紅茶のブッフェが付いています。

■ プレミアムランチ ¥3,800

■ ステーキランチ ¥3,200

■ セレクトランチ ¥2,800

### 初夏の家康御膳 [土日祝のみ] \*ディナーでもご利用いただけます。

5月3日(金・祝)~6月30日(日)

粗食を心がけ長寿だった徳川家康が、普段食べていた麦飯や好物だった鯛の天麩羅のほか、江戸っ子が好んだ初鯉や浅利など旬の食材を御膳にまとめました。

1名様 ¥4,000

丸茄子揚げ煮と鰯馬煮 車海老 オクラ / 初鯉焼霜造り あしらいー式 / 鯛二色揚げ アスパラ 舞茸 / 帆立冷やし茶碗蒸し 新ジュンサイ ふり柚子 / 麦とろろ御飯 香の物 浅利汁 / 季節の果物



ラウンジ ロイヤル (1F) 11:00~17:00

### おすすめの定番スイーツ「苺のショートケーキ」



軽やかなスポンジとフレッシュな生クリーム、甘酸っぱいジューシーな苺が三位一体となって味わえる定番の美味しさ。甘さ控えめで、どの世代からも愛される味わいです。

■ 苺のショートケーキ

1ピース ¥600 ※テイクアウト。

■ 苺のショートケーキ セット (コーヒーまたは紅茶付き) ¥1,000

※掲載の料金には消費税(10%)が含まれております。

ダイニングバー リラ (12F) 17:30~22:00 [平日のみ]

### 新緑のフカヒレ尽くし御膳

5月7日(火)~6月28日(金)

緑が色鮮やかな「フカヒレと海老の翡翠ソース」や「フカヒレ姿の薬膳蒸しスープ」などフカヒレを存分に堪能できる全6品。一人でもいろいろな種類が楽しめる中華の御膳です。

1名様 ¥4,000

フカヒレと海老の翡翠ソース / 白身魚のチリソース / フカヒレ入り蒸し餃子 / フカヒレ姿の薬膳蒸しスープ / フカヒレ入りあんかけチャーハン / フカヒレ入りコナツミルク



**料理長**のワンポイント! 新緑をイメージした「フカヒレと海老の翡翠ソース」は見た目にも爽やかな一品。白身魚のチリソースは仙台・気仙沼で水揚げされたサメの白身を使用。クセもなく淡白な味わいでチリソースとの相性も抜群です。(リラ料理長・池田 敦)

### 新緑プラン

5月7日(火)~6月28日(金)

青山椒のさわやかな香りとしびれを感じる「鶏肉の唐揚げ青山椒ソース」、新緑をイメージした色鮮やかなソースでお召し上がりいただく「海老の翡翠ソース」など、初夏にふさわしい全7品のコース料理です。

1名様 ¥6,500

前菜盛合せ / 鶏肉の唐揚げ青山椒ソース / 牛肉細切りと野菜炒め / 海老の翡翠ソース / 白身魚と野菜の辛味炒め / チャーシュー炒飯 / 杏仁豆腐 全7品

