

04

月

KKRホテル東京 12階

展望レストラン 芙蓉

TEL:050-3627-7343

《ランチのご案内》営業日：平日のみ

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200 円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

- EXTRA MENU -

プラス¥1,200 ... 《ダブルW》牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ



写真はイメージです。



セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
オニオンスープ

セレクト

魚：サーモンのムニエル ブールブランソース

肉：牛肉ハンバーグ 照り焼きソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ゴボウのポタージュ

セレクト

魚：真鯛の白ワイン蒸し アメリケヌソース

肉：豚肩ロース肉の香草パン粉焼き トマトソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ミネストローネ

セレクト

魚：カレイのクリーム煮 白ワインソース

肉：国産鶏もも肉のグリル バジルソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
じゃがいものポタージュ

セレクト

魚：白身魚のフリット 焦がしバターソース

肉：豚フィレ肉の冷ドングルー マルサラソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定25食 お花見ランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
+ 週替わりのスープ

合鴨ロース肉フォアグラの
洋風どんぶり

～5月2日まで



写真はイメージです。

お昼の贅沢フルコース

シェフコース ¥7,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚のパートブリック包み
～スパイス香る白ワインソース～

お口直しの氷菓

オーストラリア産牛フィレ肉のブレゼ
～黒コショウソース～

デザート

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。

4/7
(月)

～

4/11
(金)4/14
(月)

～

4/18
(金)4/21
(月)

～

4/25
(金)4/28
(月)

～

5/2
(金)

.....



KKR HOTEL TOKYO

※ 表示価格は全て税込価格となっております。(表示価格には、サービス料5%が含まれております)

.....
11:30
～
14:00

LUNCH

12F

芙蓉

展望レストラン

OHANA-MI LUNCH



BUFFET

オードブル・サラダ・パン
デザートbuffet(コーヒー・紅茶)
& スープ付

◇ 期間限定

合鴨ロース肉
フォアグラの
洋風どんぶり

お花見
ランチ

¥3,800 (税込)



※盛付けイメージ

ご予約 TEL: 050-3627-7343

土・日・祝日

日本料理「レストラン 芙蓉」の営業日となります。

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております