

05

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、ブッフェ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 (ブッフェ形式) + 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 (ブッフェ形式)
チキンと根菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：スズキのポワレ ソースニソワーズ

肉：牛バラ肉のトマト煮込み

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 (ブッフェ形式)
カリフラワーポタージュ

セレクト

魚：サーモンのクリーム煮 サフランソース

肉：国産鶏もも肉のガランティース
ソースプロヴァンサル

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 (ブッフェ形式)
ソーセージと野菜のブイヨンスープ

セレクト

魚：白身魚の香草パン粉焼き トマトソース

肉：豚肩ロース肉と白いんげん豆の煮込み

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 (ブッフェ形式)
かぼちゃのポタージュ

セレクト

魚：真鯛のグリル 焦がしバターソース

肉：国産鶏もも肉の赤ワイン煮込み

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 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (ブッフェ形式)
+ 週替わりのスープ

国産牛タンの
赤ワイン煮込み

～7月4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

鮮魚のムニエル

～ 桜海老の焦がしバターソース ～

お口直しの氷菓

オーストラリア産牛フィレ肉のラケ

～ 旬野菜のリゾット ～

デザート

パン

コーヒー または 紅茶

写真はイメージです。

5/7
(水)

～

5/9
(金)5/12
(月)

～

5/16
(金)5/19
(月)

～

5/23
(金)5/26
(月)

～

5/30
(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

PREMIUM LUNCH

12F
芙蓉

展望レストラン

BUFFET

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

◇期間限定「肉料理」◇

国産牛タンの
赤ワイン煮込み

プレミアム
ランチ

¥ 3,800 (税込)



※盛付けイメージ

限 25 定
食

☎ 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