

LUNCH

TOKYO GARDEN TERRACE KIOICHO
1-2 KIOI-CHO, CHIYODA-KU,
TOKYO, JAPAN 102-0094



TEL: 03-6261-1153 (DOMESTIC)
81-3-6261-1153 (INTERNATIONAL)
WWW.AKASAKAPRINCE.COM

KIOI LUNCH

2400

SEASONAL APPETIZER

Vichyssoise Chorizo and Rosemary Foam
ヴィシソワーズ チョリソーとローズマリーのエキューム

MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW
下記からお好きなメインをお選びください。

- Roasted Chicken and Ratatouille with Vinegar Sauce
• 大山鶏のロティとラタトゥイユ ヴィネガーソース

- Sauteed Swordfish with Basil and Tomato Checca Sauce
• カジキマグロのポワレ バジルとフルーツマトのケッカソース

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好きデザートをお選びください。

- White Peach and Plum Compote with Vanilla Pannacotta
• 白桃とプラムのコンポート バニラのパンナコッタ

- Lemon Tiramisu
• レモンティラミス

- "Basque Style" Cheese Cake
• バスクチーズケーキ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

LA MAISON COURSE

3600

AMUSE

Vichyssoise Chorizo and Chives
ヴィシソワーズ チョリソーとシブレット

COLD APPETIZER

Fresh Fish Tartar with Herb Salad
鮮魚のタルタル ニイクラファームのサラダ

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Asparagus and Egg with Truffle
黒トリュフとグリーンアスパラガスのウフココット

MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW
下記からお好みのメインをお選びください。

- Roasted Chicken and Ratatouille with Vinegar Sauce
• 大山鶏のロティとラタトゥイユ ヴィネガーソース

- Sauteed Swordfish with Basil and Tomato Checca Sauce
• カジキマグロのポワレ バジルとフルーツマトのケッカソース

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好みのデザートをお選びください。

- White Peach and Plum Compote with Vanilla Pannacotta
• 白桃とプラムのコンポート バニラのパンナコッタ

- Lemon Tiramisu
• レモンティラミス

- "Basque Style" Cheese Cake
• バスクチーズケーキ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

CHEF'S COURSE

5000

AMUSE

Vichyssoise Chorizo and Chives
ヴィシソワーズ チョリソーとシブレット

COLD APPETIZER

Mackerel and Eggplant Presser with Herb Salad
ムジョカ鯖と赤茄子のプレッセ ニイクラファームのサラダ

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Green Asparagus and Egg with Truffle
黒トリュフとグリーンアスパラガスのウフココット

FISH

White Bouillabaisse
白いブイヤベース

MEAT

Roasted Japanese Beef with Red Wine Sauce
秋田牛のロティ 赤ワインソース

DESSERT

White Peach and Plum Compote with Vanilla Pannacotta
白桃とプラムのコンポート バニラのパンナコッタ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

TAKE
OUT

バスクチーズケーキのテイクアウト販売中
■サイズ：1ホール（直径12cm）
■価格：2,500円(税込)