

2017.9 TRIBEKS LUNCH TIME MENU 11:30-15:00

トライベックスランチ TRIBEKS LUNCH

¥4,000

魚料理、肉料理ともにお楽しみいただけるランチメニューです。

- 前菜** APPETIZER | 3種の前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers
- 魚料理** SEAFOOD DISH | 魚河岸より届いた季節の魚のイタリア産オリーブ焼き オマール海老のパンスを添えて
Baked Seasonal Fish with Chopped Olives and Homard Lobster Claw
- 肉料理** MEAT DISH | オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 熊本県産根菜のロースト
Grilled Fillet of Australian Beef with Red Wine Sauce and Roasted KUMAMOTO Root Vegetables
- | サラダバー
Salad Bar
- デザート** DESSERT | 熊本の赤酒で漬け込んだレーズンを入れたクレームブリュレ ミルクジェラートを添えて
Raisin Crème Brûlée with Milk Gelato
- | コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

シェフランチ CHEF'S LUNCH

¥3,000

メインディッシュは3種類からお選びください。

- 前菜** APPETIZER | 香川県産はだか玄麦とスモークサーモンのサラダ
KAGAWA Nude Barley and Smoked Salmon Salad
- メインディッシュ** MAIN DISH | 魚河岸より届いた季節の魚のハーブパン粉揚げ カルチョフィソース
Deep Fried Seasonal Fish with Herb Crumbs and Artichoke Sauce
または or
合鴨フィレ肉のロースト ガストリックソース 洋梨のキャラメリゼを添えて
Roasted Fillet of Duck with Gastrique Sauce and Caramelized Pear
または or
サーロインのローストビーフ 山葵の香り 焼き野菜を添えて
Roast Sirloin of Beef flavored with WASABI garnished with Grilled Vegetables
- | サラダバー
Salad Bar
- デザート** DESSERT | りんごと胡桃のミルフィーユ キャラメルクリームを添えて
Apple and Walnut Mille-Feuille with Caramel Cream
- | コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

本日のランチ TODAY'S LUNCH

¥2,200

サラダバー、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶のセットです。メインディッシュはA、B、Cよりお好みの一品をお選びください。

- 月・火曜** MONDAY and TUESDAY
- A 子羊のナヴァラン バジルの香り 野菜を添えて
Lamb Navarin flavored with Basil and Vegetables
- B 季節の魚のセモリナ粉揚げ フレッシュトマトソース
Semolina-Crushed Fried Seasonal Fish with Fresh Tomato Sauce
- C 自家製エッグトルネッテ アサリのペペロンチーノ 大葉の香り
Homemade Trenette Peperoncino with Clams flavored with Green Perilla
- 水・木曜** WEDNESDAY and THURSDAY
- A イタリア産ホエー豚のロースト ジンジャーソース
Roasted Italian Whey Fed Pork with Ginger Sauce
- B 季節の魚のヴァプール ほうれん草とカニのクリームソース
Seasonal Fish Vapeur with Spinach and Crab Cream Sauce
- C 茄子とボロネーズソースのラザニアグラタン
Lasagna Gratin with Eggplants and Bolognese Sauce
- 金・土・日曜** FRIDAY, SATURDAY and SUNDAY
- A 国産鶏もも肉のグリル ブドウマスタードソース
Grilled Japanese Chicken Thigh with Grape and Mustard Sauce
- B メカジキのムニエル 茄子のピューレソース パプリカと小イカを添えて
Swordfish Meunière with Eggplant Purée Sauce garnished with Paprika and Squids
- C ショートパスタ タコとトマトのラゲースソース ハーブの香り
Short Pasta with Octopus and Ragoût Sauce flavored with Herb

上記ランチメニューはすべて、プラス¥540でデザートを「スイーツセレクション」に変更できます。

仕入れの状況により料理内容が変更になる場合があります。 Please note that due to daily changes in product availability and quality, menu items may vary.

ランチタイムは11:30～、12:00～、14:00～、14:30～のいずれかでご予約を承っております。
また、お電話でのご予約はご利用の前日までにお願いいたします。(1グループ20名様までとさせていただきます)

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー 20F レストラン「トライベックス」

ご予約・お問い合わせ For more information and reservations : Phone 03-5354-2177 (トライベックス直通)