Lunch Menu
March 27 〜
11:30 – 14:30 (14:00 L.O.)

CENTRUM
GRILL & WINE

WEEKEND LUNCH EXPERIENCE
ウイークエンドランチ エクスペリエンス

2 DISHES 2 品コース 6,500 前菜、メインディッシュ、食後のお飲物
3 DISHES 3 品コース 7,500 前菜、メインディッシュ、デザート、食後のお飲物
＊下記メニューより 1 品ずつお選びください。

STARTER / 前菜

Burned red and yellow pepper salad
Bulgur, cucumber, spring vegetables
焼いた赤と黄ベルペッパーのサラダ
ブルグール、きゅうり、春野菜

Hokkaido sugar tomatoes puff
Burrata cheese, aceto balsamic, basil
Extra virgin olive oil
北海道産フルーツトマトのパイ
ブッラータチーズ、アチェートバルサミコ酢、バジル
エキストラバージンオリーブオイル

Smoke Caesar salad
Poached egg, pancetta, crouton
Parmesan cheese, anchovy
スモークシーザーサラダ
ポーチドエッグ、パンチェッタ、クルトン
パルメザンチーズ、アンチョビ

CENTRUM Pâté En Croûte
Foie gras, duck magret, kurobuta, piccalilli
セントラム パテアンクルート
フォアグラ、ダックマグレ、黒豚、ピカリリ

White asparagus cappuccino
ホワイトアスパラガスカプチーノ

※**ソムリエセレクション** グラスワイン 2 杯付き +4,000 グラスワイン 3 杯付き +6,000
※Sommelier Selection 2 Glasses of wine +4,000 / 3 Glasses of wine +6,000

WOOD FIRE MAIN / メインディシュ

Wood fired sea bream
Succotash, spring vegetables, brie de Meaux
国産鯛の炭火焼き
春野菜のサコタッシュ、ブリーチーズ

Grilled calamari à la plancha
Barolo risotto, sauce vierge
カラマリの鉄板焼き
バローロ風リゾット、ソースヴィエルジュ

Cajun grilled Japanese prawn
Conchiglie, sauce Nantua
国産海老のケイジャン風グリル
コンキリエ、ナンチュアソース

Australian Black Angus Beef Sirloin Steak
Café de Paris butter, hand cut french fries
オーストラリア産ブラックアンガスサーロインステーキ
カフェドパリバター、ハンドカットフレンチフライ

Charcoal hamburg steak
Beef consommé, shoestring potato
炭火焼きハンバーグステーキ
ビーフコンソメ、シューストリングポテト

DESSERT / デザート

Strawberry Tiramisu
Ice cream
ストロベリーティラミス
アイスクリーム

Sakura baba
Cherry ice cream
桜ババ
チェリーアイスクリーム

Chocolate caramel brownie
Sorbet, blood orange
チョコレートキャラメルブラウニー
シャーベット、ブラッドオレンジ

CENTRUM
セントラム ランチ *9,800*

Hokkaido sugar tomatoes puff
Burrata cheese, aceto balsamic, basil
Extra virgin olive oil
北海道産フルーツトマトのパイ
ブッラータチーズ、アチェートバルサミコ酢、バジル
エキストラバージンオリーブオイル
Or または
CENTRUM Pâté En Croûte
Foie gras, duck magret, kurobuta, piccalilli
セントラム パテアンクルート
フォアグラ、ダックマグレ、黒豚、ピカリリ

White asparagus cappuccino
ホワイトアスパラガスカプチーノ

Wood fired sea bream
Succotash, spring vegetables, brie de Meaux
国産鯛の炭火焼き
春野菜のサコタッシュ、ブリーチーズ
Or または
Australian Black Angus tenderloin
Pommes Duchesse, crispy onion, baby carrot, sauce choron
オーストラリア産ブラックアンガステンダーロイン
ポンムデュセス、クリスピーオニオン、 姫人参、ショロンソース

Sakura baba
Cherry ice cream
桜ババ
チェリーアイスクリーム
Or または
Chocolate caramel brownie
Sorbet, blood orange
チョコレートキャラメルブラウニー
シャーベット、ブラッドオレンジ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.
表示料金には、税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。