

# Ichi - Godzilla Lunch Buffet

イチ・ゴジラランチbuffet



90 min. 分

Adult 大人 ¥ 5,000

Primary school students 小学生のお子様 ¥2,500

Preschool kids (3yrs~) 3歳から未就学児のお子様 ¥2,500

With a souvenir picture book of "Ganbare Chibi Godzilla"

『がんばれ ちびゴジラ』の絵本付き

Infants (2yrs & under) 2歳以下のお子様 free 無料

Optional free-flow wine (red, white and rose) 赤白、ロゼワインbuffet  
¥ 1,500

Subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記価格に消費税と13%のサービス料を加算させていただきます

TM& © TOHO CO., LTD.

## A la Carte Menu アラカルトメニュー

11:30am – 2:30pm

Soup of the day  
本日のスープ ¥ 1,000

Soup served with coffee  
以下のメニューはスープとコーヒー付にできます additional / 追加料金  
+ ¥ 500

Garden salad with homemade red onion dressing  
とうきょうサラダと彩野菜のガーデンサラダ 2,400

Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs  
アヴォカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドイッチ 2,500

American club house sandwich with truffle fries  
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ 2,900  
トリュフ風味フライドポテト添え

Canterbury beef rib steak sandwich with truffle fries  
カンタベリービーフ リブローズのステーキサンドウィッチ 3,300  
トリュフ風味フライドポテト添え

Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries  
モンテレージャックチーズとベーコンバーガー 3,100  
トリュフ風味のフライドポテト付き

Pasta of the week  
今週の Pasta 2,600

Spicy beef curry  
スパイシービーフカレー 2,600

Sautéed "sakura" sea bream filet & saffron flavored  
shellfish sauce 3,000  
桜鯛のソテー サフラン風味の魚貝ソース

Steamed turbot filet with mountain vegetables & colza  
blossom sauce, Culatello ham slices 3,000  
サメガレイのスチーム 山菜のソテー&菜の花ソース クラテッロハム

Roasted "Korenai" pork loin with rosemary & sage perfumed  
spring roots 3,200  
コレナイ豚背肉のロースト 春の根菜 ローズマリー&セージの香り

Grilled beef filet with spring potato gratin & red wine sauce  
牛フィレ肉のグリル 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース 4,500

Miyazaki black haired beef tenderloin steak with spring  
potato gratin & red wine sauce 8,000  
宮崎県産 黒毛和牛フィレのステーキ  
新じゃがいものグラタンと赤ワインソース

### Cake Set ケーキセット

Cake of the day with your favorite tea  
本日のおすすめのケーキをお好みのお茶と一緒に楽しみください ¥ 2,000

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

## A la Carte Menu アラカルトメニュー

2:30pm – 5:30pm

Soup of the day 本日のスープ	¥ 1,000
Garden salad with homemade red onion dressing とうきょうサラダと彩野菜のガーデンサラダ	2,400
Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs アヴォカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドイッチ	2,500
American club house sandwich with truffle fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	2,900
Canterbury beef rib steak sandwich with truffle fries カンタベリービーフ リブロースのステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え	3,300
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モンテレージャックチーズとベーコンバーガー トリュフ風味のフライドポテト付き	3,100
Pasta of the week 今週の Pasta	2,600
Spicy beef curry ビーフカレー	2,600

## Dessert デザート

The Strings chocolate bar & pistachio ice cream with coconut sauce ストリングス特製チョコレートバーとピスタチオアイスクリーム ココナッツソース	1,400
Orange flower water flavored crème brûlée with citrus composition クレームブリュレ オレンジフラワーの香り シトラスコンポジション	1,400
Cherry blossom ice cream with meringue & "Sakura" perfumed red fruits sauce 桜のアイスクリームとメレンゲ & 桜の香りの赤いフルーツソース	1,300
Ice cream & sherbet assortment アイスクリームの盛り合わせ	1,200

## Cake Set ケーキセット

Cake of the day with your favorite tea 本日のおすすめのケーキをお好みのお茶と一緒に楽しみください	¥ 2,000
---	---------

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

# “TOKYO SALAD” LUNCH COURSE

“とうきょうサラダ” ランチコース

¥4,500



TOKYO

SALAD

by TOKYO METRO

## Appetizer 前菜

Prosciutto and Mozzarella Vacca Tempura  
Served with fruit tomato, mix beans and five grains rice salad  
生ハムとモzzarellaヴァッカのグリーン天ぷら  
フルーツトマト、五種豆と五穀米のサラダ

## Soup スープ

Today's TOKYO SALAD soup  
本日のとうきょうサラダスープ

## Your choice of Main Dish メインを1品お選びください

Sautéed “sakura” sea bream filet & saffron flavored shellfish sauce  
桜鯛のソテー サフラン風味の魚貝ソース

OR または

Steamed turbot filet with mountain vegetables & colza blossom sauce, culatello ham slices  
サメガレイのスチーム 山菜のソテー&菜の花ソース クラテッロハム

OR または

Roasted “Korenai” pork loin with rosemary & sage perfumed spring roots  
コレナイ豚背肉のロースト 春の根菜 ローズマリー&セージの香り

OR または

Grilled beef filet with spring potato gratin & red wine sauce (+1,000)  
牛フィレ肉のグリル 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース

OR または

Miyazaki black haired beef tenderloin steak with spring potato gratin & red wine sauce (+2,500)  
宮崎県産 黒毛和牛フィレのステーキ 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース

## Dessert デザート

TOKYO SALAD blanc-manger  
with milk sherbet  
とうきょうサラダのブランマンジェ  
ミルクシャーベット添え

Coffee, espresso, tea or herb tea  
コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。