

Ichi - Godzilla Lunch Buffet

イチ・ゴジラランチbuffet



90 min. 分

Adult 大人 ¥ 6,000

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

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
本日のおすすめのカーク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。