

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH

AFTERNOON TEA TARTINE & MIGNARDISES

タルティーヌ & ミニアルディーズ

⑤ シグネチャーディッシュ

8種類のセイボリー + 7種類のスイーツの中に9種類のチーズを使用して仕上げたお食事としても充分にお楽しみいただけるアフタヌーンティー

	FOOD		BEVERAGE		SPECIAL	
A	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ウエルカム モクテル			5,500
B	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ウエルカム モクテル	+	⑤ シグネチャーディッシュ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド	6,700
C	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ワインフリーフロアー (スタンダード)			7,000
D	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ワインフリーフロアー (スタンダード)	+	⑤ シグネチャーディッシュ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド	8,200
E	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ワインフリーフロアー (プレミアム)			9,000
F	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ワインフリーフロアー (プレミアム)	+	⑤ シグネチャーディッシュ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド	10,200

ワインフリーフロアー ※90分ラストオーダー	スタンダード STANDARD	スパークリング / 白ワイン / 赤ワイン / ビール / ソフトドリンク
	プレミアム PREMIUM	シャンパーニュ / オーガニック白ワイン / オーガニック赤ワイン / ビール / ソフトドリンク

TARTINE & MIGNARDISES MENU

TARTINE / タルティーヌ

“ゴルゴンゾーラ”
三河牛タータースタイル タルティーヌ

“チェダーチーズ”
鱈 大葉 タルティーヌ

“マスカルポーネ”
マグロ 百合根 柚子 ネギ塩 タルティーヌ

“カッタージチーズ”
ホウレン草 八丁味噌 ライスクラッカー

“カマンベール”
キャビア・タマゴ・ライム スライダー

“グラナパダーノ”
トリュフ キッシュ

“グリエールチーズ”
オニオングラタンサンド

本日のポタージュ

MIGNARDISES / ミニアルディーズ

“ロックフォール”
クレームブリュレ

ヴァローナチョコレート ムース・オ・ショコラ

金柑 オレンジ タルティーヌ

フィロタルト ベリー

⑤ プリンサンド
岡崎おうはん & 和三盆 × バターサブレ

“マスカルポーネ”
コーヒークリーム ティラミス

季節のマカロン

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係の者にお申し付けください
記載された価格には税金・サービス料が含まれております

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH

Casual Lunch

カジュアル ランチ

GRADATIONSのシグネチャーアイテムを存分に愉しめるシェフ渾身のコース
ヨーロッパや世界各国の調理法やエッセンスを“現代的な解釈”で組み合わせて進化させたお料理をお楽しみください

5,500

マグロタルタルに雲丹・カラスミのクリーム

三浦野菜のエチューベと旬野菜のポタージュ

蝦夷鹿肉ローストとモモ肉と林檎の煮込み 杜松の実の赤ワインソース

パティシエからの贈りもの

焼き立てパン

KUSMITEA or コーヒー

デザートをパフェに変更

OTONA メロンクリームソーダ 1,400+

グラデーションズ or シーズナルフルーツ 1,000+

フリーフローオプション

スタンダード STANDARD スパークリング / 白ワイン / 赤ワイン / ビール / モクテル / ソフトドリンク 2,300+

プレミアム PREMIUM シャンパーニュ / オーガニック白ワイン / オーガニック赤ワイン / ビール / モクテル / ソフトドリンク 4,300+

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係の者にお申し付けください
記載された価格には税金・サービス料が含まれております

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH / DINNER

Seasonal Signature

シーズナル シグネチャー コース

GRADATIONSのシグネチャーアイテムを存分に愉しめるシェフ渾身のコース
ヨーロッパや世界各国の調理法やエッセンスを“現代的な解釈”で組み合わせて進化させたお料理をお楽しみください

11,000

オシエトラキャビアとライムのパイ

鮭タルタル 南瓜のムース 雲丹とカラスミのクリーム

フォアグラとトリュフと根菜のポトフ

伊勢海老の法蓮草と百合根のフリカッセ ヴァンジョーヌ風味

三河和牛ロースと柚子のかほり 八丁味噌のクランブル

Gradations特製デザート

焼き立てパン

KUSMITEA or コーヒー

フリーフローオプション

スタンダード STANDARD	スパークリング / 白ワイン / 赤ワイン / ビール / モクテル / ソフトドリンク	2,300 +
プレミアム PREMIUM	シャンパーニュ / オーガニック白ワイン / オーガニック赤ワイン / ビール モクテル / ソフトドリンク	4,300 +

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係の者にお申し付けください
記載された価格には税金・サービス料が含まれております