

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH

AFTERNOON TEA TARTINE & MIGNARDISES

タルティーヌ & ミニアルディース

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 & ミニアルディース	+	ウェルカム モクテル			5,500
B	タルティーヌ & ミニアルディース	+	ウェルカム モクテル	+	シグネチャーディッシュ ⑤ 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 & ミニアルディース	+	ワインフリーフロー (スタンダード)			7,000
D	タルティーヌ & ミニアルディース	+	ワインフリーフロー (スタンダード)	+	シグネチャーディッシュ ⑤ 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 & ミニアルディース	+	ワインフリーフロー (プレミアム)			9,000
F	タルティーヌ & ミニアルディース	+	ワインフリーフロー (プレミアム)	+	シグネチャーディッシュ ⑤ 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

- “リコッタチーズ”
アスパラ 生ハム 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
- “カマンベール”
キャビア タマゴ ライムのパイ
- “グリエールチーズ”
新玉ねぎと桜海老のタルティーヌ
- “グラナパダーノ”
三浦野菜のガトーインビジブル
- “チェダーチーズ”
ホタルイカと春キャベツのタルティーヌ
- “ミモレット”
菜の花のクロックムツシヨミゾスタイル

本日のポターージュ

MIGNARDISES / ミニアルディース

- あまおうマカロン
- ⑤ イチゴプリンサンド
岡崎おうはん & 和三盆 × フランポワーズバターサブレ
- イチゴムース
- イチゴブランマンジェ
- “ロックフォール”
イチゴタルト ヘーゼルナッツクリーム・ダイヤモンド
- イチゴピスタチオ タルティーヌ
- “マスカルポーネ”
イチゴのクレープ

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