

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	+	ウェルカム モクテル			5,500
B	タルティーヌ & ミニアルディーズ	+	ウェルカム 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バ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バ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バ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	MIGNARDISES / ミニアルディーズ
“リコッタチーズ” アスパラ 生ハム タルティーヌ	あまおうマカロン
“ゴルゴンゾーラ” 三河牛タータースタイル タルティーヌ	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
“カマンベール” キャビア タマゴ ライムのパイ	イチゴ ムース
“グリエールチーズ” 新玉ねぎと桜海老のタルティーヌ	イチゴ ブランマンジェ
“グラナパダーノ” 三浦野菜のガトーインビジブル	“ロックフォール” イチゴタルト ヘーゼルナッツクリーム・ダマンド
“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	イチゴ ピスタチオ タルティーヌ
“ミモレット” 菜の花のクロックムッシュミモザスタイル	“マスカルポーネ” イチゴのクレープ
本日のポタージュ	

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【SPRING】 カジュアル ランチ 【春】

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

甘エビとオシエトラキャビアのタルタル 桜のパリソワール

ハマグリと春キャベツのスープ サフランのクランブル

仔牛とモリーユ茸のブランケット

“春” 特製デザート

焼き立てパン

KUSMI TEA 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 【SPRING】

シーズナル シグネチャー コース【春】

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

ハマグリと森崎農園の野菜マリネ パルメザンチーズのサブレ

甘エビとオシエトラキャビアのタルタル 桜のパリソワール

鴨フォアグラのポワレ 春キャベツとマイヤーレモンのブレゼ タイムของจู

伊勢海老とモリーユ茸 菜の花とシェーブルチーズのフリカッセ

三河牛ロースト 新玉葱のシャッスール 春野菜

“春” 特製デザート

焼き立てパン

KUSMI TEA 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