

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 8 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 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 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 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	MIGNARDISES / ミニアルディーズ
“グリエールチーズ” 玉蜀黍とイペリコ生ハムのクロックムッシュ	桃ブランマンジョエ 桃のジュレ
“チェダーチーズ” 枝豆のトリュフ	メロン サワークリーム タルティーヌ
“ブラータ” パン・コン・トマテ	ムース・トロピカル
“シェーブルチーズ” 鱈の炙り ズッキーニ デイル きゅうり タルティーヌ	レモントルト パータ・フィロ仕立て
“リコッタチーズ” 鰯・大葉・梅 タルティーヌ	“クリームチーズ” マンゴータルト
“カマンベール” オシエトラキャビア タマゴライム パイ	ジュレ・エキゾチック
“ゴルゴンゾーラ” 三河牛 タータースタイル タルティーヌ	レモンマカロン
林檎とバジルのスープ	

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 / DINNER

Seasonal Signature 【Summer】

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愉しみください

11,000

鰯と大葉のタルタル リコッタチーズと梅のタルトレット

間八の燻製 トマトのガスパチョソースとトマトゼリー

鴨フォアグラポワレ サマートリュフと玉蜀黍のリゾット ソースペリグー

伊勢海老ポワレ 河内晩柑のヴァンブランソース

三河牛ロースロティと夏野菜 じゃばら胡椒とタイムのジュードヴィアンド

特製デザート

KUSMITEA または 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

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH

LUNCH COURSE

ランチ コース

⑤ シグネチャーディッシュ

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愉しみください

5,500

間八の燻製

トマトのガスパチョソースとトマトゼリー

玉蜀黍と河内晩柑のスープ

愛知県 知多産ハッピーポーク プレゼ

ソースシャルキュティエール

特製デザート

【デザートをパフェに変更】

⑤ OTONA メロンクリームソーダパフェ (1,600 +)

OTONA が愉しむ“メロンクリームソーダパフェ” フィーバーツリープレミアムソーダを添えて最高のメを

パフェ グラデーションズ (1,200 +)

グラデーションズの名を冠し いくつもの色が混ざり合っても言われぬ美しい輝きを放つ

パフェ シーズナルフルーツ (1,200 +)

上質なフルーツや厳選素材が美しく層を成し互いを引き立て合う新たなフルーツの愉しみ方

KUSMITEA または 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