

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

DINNER

APERITIVO

アペリティーボ

⑤ シグネチャーディッシュ

イタリアの食文化“APERITIVO”をGRADATIONSで

時間の流れと共に移り変わるこの空間で工夫を重ねた料理に舌鼓を打ち笑い合いながらグラスを交わし合う

	FOOD		BEVERAGE		SPECIAL	
A	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (スタンダード)			5,900
B	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (プレミアム)			7,900
C	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (スタンダード)	+	ミニャルディーズ バリエーション (7種)	8,200
D	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (プレミアム)	+	ミニャルディーズ バリエーション (7種)	10,200
E	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (スタンダード)	+	メインディッシュを下記3種からお選びください + パティシエから本日のソルベ	9,200
F	⑤ 黒トリュフとエシレパターのマスカルポーネサンド + アペリティーボ (8種)	+	ワインフリーフロー (プレミアム)	+	メインディッシュを下記3種からお選びください + パティシエから本日のソルベ	11,200

メインディッシュ	QUAIL	うずらのコンフィー 半熟卵サラダ
好きなメインをお選びください	LAMB	仔羊のトマト煮込みと三浦の温野菜“ナヴァラン”
	SEAFOOD	伊勢海老のテルミドール サフランとペルノー風味

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 / モクテル / ソフトドリンク
	プレミアム PREMIUM	シャンパーニュ / セレクション白ワイン / セレクション赤ワイン / ビール / モクテル / ソフトドリンク

TARTINE & MIGNARDISES MENU

TARTINE / タルティエヌ

“ブリードモー” ほたるいか・ブリトマト・アヒージョ タルティエヌ
 “ブラータ” しらすのアラビアータ タルティエヌ
 “リコッタチーズ” 鱈・ふき味噌・レモンオイル タルティエヌ
 “マスカルポーネ” 新玉葱のキャラメリゼ スコーン
 “チェダーチーズ” ハマグリと春キャベツ ホットサンド
 “カマンベール” オシエトラキャビア・タマゴ・ライム・パイ
 “ゴルゴンゾーラ” 三河牛タータースタイル タルティエヌ
 本日のポターージュ

MIGNARDISES / ミニャルディーズ

苺レアチーズケーキ
 苺ムースタルト
 苺ぷりん
 桜ロールケーキ
 桜あん大福
 小倉タルティエヌ
 桜ヴェリーヌ

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限が御座りのお客様は、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

13,000

富山県産 ホタルイカのマリネ レモンのクリーム

桜と新玉葱“ブランマンジェとスープ オシエトラキャビアと蛤

鴨フォアグラポワレ アスパラとカモミール

伊勢海老と春キャベツのラビオリ

三河牛ロース グリエ 愛知県蟹江町の黒みりんと山椒のソース 露味噌とジャガイモ

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 / セレクション白ワイン / セレクション赤ワイン / 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