

# GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

## LUNCH

### AFTERNOON TEA TARTINE & MIGNARDISES

タルティーヌ & ミニシャルディーズ

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 & ミニシャルディーズ	+	ウェルカム モクテル			5,500
B	タルティーヌ & ミニシャルディーズ	+	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 & ミニシャルディーズ	+	ワインフリーフロー (スタンダード)			7,000
D	タルティーヌ & ミニシャルディーズ	+	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 & ミニシャルディーズ	+	ワインフリーフロー (プレミアム)			9,000
F	タルティーヌ & ミニシャルディーズ	+	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 / セレクション白ワイン / セレクション赤ワイン / ビール / ソフトドリンク

### TARTINE & MIGNARDISES MENU

#### TARTINE / タルティーヌ

“ブリードモー”  
ほたるいか プチトマト アヒージョ タルティーヌ

“ブラータ”  
しらすのアラビアータ タルティーヌ

“リコッタチーズ”  
鱈 ふき味噌 レモンオイル タルティーヌ

“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 タルティーヌ

本日のポタージュ

#### MIGNARDISES / ミニシャルディーズ

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

小倉タルティーヌ

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 春

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楽しみください

6,500

富山県産 ホタルイカのマリネ レモンのクリーム

三浦野菜のポタージュ

仔羊のトマト煮込み“ナヴァラン”

特製デザート

KUSMITEA または コーヒー

### 【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ただけと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

### 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

# 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