

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バター 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バター 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バター 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バター 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バター 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バター 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 お好きなメインを お選びください	QUAIL	うずらのコンフィー 半熟卵サラダ
	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” マグロ・新じゃが タルティエヌ
 “シェーブルチーズ” 剣先いか・カラスミのタルタル
 “バルメザンチーズ” カツオ・大葉の炙り タルティエヌ
 “チエダーチーズ” ズッキーニのケーキサレ
 “グリエールチーズ” グリンピース イベリコ生ハム 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

タルト・オ・アナナス
 ムース・フランボワーズ
 抹茶プリンサンド 竹炭サブレ
 ブルーベリーチーズケーキ
 マカロン・シトロン
 タルティエヌ ピスタチオ & グリオット
 梅ジュレ

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

大葉のムース カツオと紫蘇ジュレ

剣先いか・初夏の豆・カラスミのタルタル シェーブルチーズのクリーム

鴨フォアグラポワレと枇杷のコンポート

伊勢海老 柑橘とサフランのリゾット

三河和牛ロース 新牛蒡のキャラメリゼ 初夏の温野菜

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