

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 / 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	MIGNARDISES / ミニアルディーズ
“モッツアレラチーズ” マグロとトマト プッタネスカ タルティーヌ	ムース・マンゲー
“CHEDAR チーズ” プルドポークのトルティーヤ	マカロナード・ペッシュー
“パルメザンチーズ” 真蛸のトマト煮込み 香草パン粉 タルティーヌ	プリンアナナス パインジュレ添え
“ブラータ” ズッキーニ アボカドとアンチョビのワカモレ タルティーヌ	グレープフルーツタルト
“ミモレット” 玉蜀黍 南瓜パン オープンサンド	クレーム・ダンジュ レモンソース
“カマンベール” オシエトラキャビア タマゴライム パイ	タルティーヌ ショコラオランジュ
“ゴルゴンゾーラ” 三河牛 タータースタイル タルティーヌ	ジュレ・オ・フリユイ
“フロマー・ジュブラン” 本日のポターージュ	

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 / 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

鮎のコンフィー 胡瓜とライムのガスパチョ

玉蜀黍と雲丹のパリソワール オシェトラキャビア

伊勢海老と柑橘のフラン

鮑のポワレ エストラゴン茗荷のラビゴット

三河牛ロースグリエ シェリービネガーソース

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

GRADATIONS

MIDLAND SQUARE

LUNCH

PREFIX LUNCH

プリフィックスランチ～選べるランチ～

3,850

前菜	タルティーヌ 2種
サラダ	三浦野菜いっぱいのサラダ 季節のフルーツドレッシング泡仕立て
メイン	シェフ安井のスペシャルディッシュより1品お選びください ・ 北海道美瑛産 夏鹿のロース ブルーベリーと杜松の実のソース └ 伊勢海老のテルミドールGRADATIONSスタイル +1,200 └ 国産牛フィレ肉のポワレ シェリービネガーソース +1,800
デザート	下記より1品お選びください ・ 季節のシャーベット "ヨーグルトのシャーベット" └ 季節のデザート + 500 └ シーズナルパフェ +1,200
カフェ	・ コーヒー └ オーガニックKUSMIティー └ カフェラテ + 300

季節のデザート	杏仁ムースとトロピカルフルーツ
---------	-----------------

パフェ シーズンフルーツ "梅とほうじ茶"	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楽しみ方 ほうじ茶のブランマンジェ・梅ゼリー・クランブル・オレンジショコラクリーム・ほうじ茶アイス ・塩バニラアイス・アプリコットムース・生クリーム・オレンジ・梅のコンポート・オレンジチップ ・オレンジとアプリコットのパウンドケーキ
-----------------------------	--