

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）	+	ミニアルディーズ 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）	+	ミニアルディーズ 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	Deer	北海道美瑛産夏鹿ロース ブルーベリーと杜松の実のソース
	LAMB	仔牛すね肉とトマト・レモンの煮込み
	SEAFOOD	伊勢海老のテルミドール サフラン風味

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・マンゴー
“チェダーチーズ” ブルドポークのトルティーヤ	マカロナード・パッショ
“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” オシェトラキャビア・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
“ゴルゴンゾーラ” 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