



Festive Brunch

BAKERY SELECTIONS

APPETIZER ASSORTMENTS

SECOND

MAIN

DESSERT TROLLEY

9,500

SECONDS

エッグベネディクト
ブリオッシュ 自家製フランクフルト マンゴーチャツネ

アオリイカと国産キノコのクリームリゾット

<THE SPECIAL SECOND DISH>

ポワローポロ葱のヴィネグレット
トリュフ 和牛プレザオラ
+1,000

MAINS

鱈の海草バター焼き
オランダーズソース

仔羊肩肉のコンフィと茄子
白インゲン煮込み

国産牛腹肉 赤ワイン煮込み
マッシュポテト 牛蒡

和牛ロインのグリル
100g +2,200

<THE SPECIAL MAIN DISH>

和牛テnderロインのロースト ⑤
100g +4,500

ザ・リッツ・カールトン東京では、タワーズにおいて、季節に合わせた国産の野菜、果物や旬の魚を積極的に使用することで、食品ロスの削減を図るとともに、地元生産者を応援しています。また、卵を主原料とした料理には、厳選した平飼卵を使用しています。私共は持続可能な環境保全への貢献に努めています。

⑤おすすめの一皿 ⑥ヘルシーメニュー ⑦グルテンフリーメニュー ⑧ベジタリアン ⑨オーガニックメニュー ⑩ラクトースフリー (Veg) ヴィーガン料理

シェフ：中野 琢治

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。