

レディースランチ

平日限定・数量限定【要予約】

Ladies Lunch

スターゲイト特製 フルーツノンアルコールカクテル

<以下より好みのメニューを1品お選びいただけます>

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のパスタ

<以下より好みのメインデッシュを1品お選びいただけます>

牛ヒレ肉のグリル 温野菜添え ポワブルベールソース

本日の魚のグリル 温野菜添え ニューバーグソース

<以下より好みのデザートをお選びいただけます>

デザート ワゴンサービス 3種お好みで

桃のアイスのワッフル添え フランボワーズソース

コーヒー または 紅茶またはハーブティ

自家製パン

¥3,000

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。
※個室利用時と6名様以上のお席のデザート ワゴンサービスは「おすすめデザート盛り合わせ」となります。
※女性限定1グループ最大12名様まで(前日までの要予約)
※プレミアクラブを含む、すべての割引対象外。

クローンヌ *Couronne*

9種の一口前菜の取り合わせ
Assorted Appetizers

本日のスープ
Soup of the Day

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

牧草牛のグリル 温野菜添え 和風グレイビーソース
Grilled Grass-Fed Beef served with Warm Vegetable, Japanese styled Gravy Sauce

サーモンのポワレ 香草パン粉焼き ラタトゥーユ添え
カレー風味の白ワインソース
Pan-Sautéed Salmon with Herbed PANKO Bread Crumbs, served with Ratatouille,
White Wine Curry Sauce

合鴨肉のロースト エシャロットのシードル風味添え ジュードカナルソース
(プラス¥1,000にてお選びいただけます。)
Roasted French Duck served with Shallot with Cider flavor, Jus de Canard Sauce
(Extra 1,000 yen required)

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
(バターがお好みのお客様は、お気軽にご用命ください。)
Bread
(If you would like to have butter, please feel free to let us know.)

¥3,300

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザートのお盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
“Assorted dessert of our special” will be served.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

マルシェ
Marche

9種の一口前菜の取り合わせ
Assorted Appetizers

本日のスープ または 本日のパスタ
Soup of the Day or Pasta of the Day

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

牛ヒレ肉のグリル シャスールソース
Grilled Fillet of Beef with Chasseur Sauce

牛サーロインのグリル 西洋わさび風味のソース
Grilled Beef Sirloin with Horseradish flavored Sauce

本日の魚のグリル ブール・ブルギニオンソース
Grilled Fish of the Day with Bourguignon Butter Sauce

帆立のベーコン巻きのグリル ケッパー風味の焦がしバターソース
Grilled Bacon Wrapped Scallop with Caper flavored Brown Butter Sauce

仔羊背肉のグリル バジル風味のソース
Grilled Lamb Loin with Basil Sauce

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
(バターがお好みのお客様は、お気軽にご用命ください。)
Bread

(If you would like to have butter, please feel free to let us know.)

¥4,000

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
"Assorted dessert of our special" will be served.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

三重県フェアランチ

期間限定 | Limited Time Only

“さくらびんちょう鮪のスモークとスモーク帆立のタルタル
キャビアといくら添え ライムの香り

本日のスープ
Soup of the Day

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

太刀魚のムニエル シャンピニオンのエカイア仕立て トマトフォンデュ添え
ブルノワゼットケッパーソース

“三重県伊勢水沢牛ロース肉”のグリル 温野菜添え
緑胡椒香るバルサミコソース

青梅、グレープフルーツ、フロマージュブランのクーブ

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥4,800

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合があります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*Menu items are subject to change based on availability.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

セゾン Saison

アミューズ Appetizer

車海老と野菜のゼリー寄せ カリフラワーのムースとサラダ添え
Jellied Prawn and Vegetables served with Cauliflower Mousse and Salad

バターナッツとアーモンドクリームの冷製スープ
スライスアーモンドのロースト散らし
Chilled Soup with Butter Nuts and Almond Cream,
with Pan-Roasted Almond Slice

真鯛のポワレ スペルト小麦のリゾットと共に バルサミコソース
Pan-Sautéed Black Porgy served with Spelt Risotto, Balsamic Sauce

グラニテ Sorbet

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

オーストラリア産牛ヒレ肉(※)のグリル 野菜添え 柚子胡椒香るマデラソース
Grilled Fillet of Australian Beef(※) served with Vegetables,
Sauce Madeira with YUZU Pepper

合鴨肉のロースト エシャロットのシードル風味添え ジュードカナルソース
Roasted French Duck served with Shallot with Cider flavor, Jus de Canard Sauce

オーストラリア産牛ヒレ肉(※)のグリル フォアグラソテー添え トリュフソース
(プラス¥1,000にてお選びいただけます。)
Grilled Fillet of Australian Beef served with Foie gras and Truffle sauce (Extra 1,000yen required.)

※牛ヒレ肉は、国産牛(プラス¥1,500)和牛(プラス¥3,500)にご変更できます。

*For 1,500yen extra, you can change to Domestic Beef. For 3,500yen extra, you can change to "WAGYU" Beef.

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite Desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

平日ランチ特別価格
¥6,500

(プレミアム会員含む、すべての割引対象外の商品です。)

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは
「おすすめデザートの盛り合わせ」となります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*To the guest for use of a private room and the group over 6 persons,
"Assorted dessert of our special" will be served.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

エモション

Emocion

アミューズ
Appetizer

サワラとジャガイモのテリーヌ ナスのフォンダン添え

栗のヴルーテ パンチェッタとカルダモンのエミュルション

オマール海老と真鯛のポワレ クレーム・ド・クリュスタッセ

グラニテ
Sorbet

国産牛ヒレ肉のグリル モリーユ茸のポルトソース

デザート ワゴンサービス 2種お好みで
Choose 2 of your favorite desserts in the Trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥10,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合があります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*Menu items are subject to change based on availability.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.