

TOP DECK LUNCH



オントレー ENTRÉE

タイガーブラウンのボイル (車エビ) ケイパーとキャビア入りドレッシングで (Prawns)

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ (ショートパスタ) ナポリターナソースで (Ravioli)

スイートポテトのサラダ クスクス、パンプキン、ケールを混ぜて (Sweet Potato)

メインコース MAIN

バラマンディのフィレ (自身魚) 季節の野菜を添えて、レモンオイルで (Barramundi)

テンダーロイン・ビーフのステーキ マスタード・ソースで (Beef)

スタッド・チキン 鶏むね肉でルッコラ、ほうれん草、パンプキンを包み込んで (Chicken)

イタリアン・ポレンタ ナス、ズッキーニ、ピーマン、コーンを煮込んでから焼き上げて (Vegetarian)

デザート DESSERT

エキゾチック・ストーン ココナッツムースにパッションフルーツのマシュマロを添えて (Exotic stone)

チョコレート・キャラメル チョコレートとキャラメルの二重奏のチーズケーキ (Chocolate caramel)

ライム・ツイスト レモンとライムシトラスのムース、バタービスケットの上に (Lime twist)

仕入れの都合によりメニュー内容が一部変わることがございます。予めご了承下さい。

Sample menu & subject to change. We cannot guarantee that certain products or ingredients (halal, nuts, gluten, dairy, etc.) will not be in our food, and we explicitly accept no liability in this regard. For serious food allergies you must make your own decisions on selecting meals. Our staff's comments are only to assist you in making an informed decision.