

TOP DECK LUNCH



オントレー ENTRÉE

オーストラリアン・スモークサーモン キャビア入りドレッシングで (Smoked Salmon)

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)

ビーフと春雨のサラダ アジアンハーブ (パクチー) とごま油のドレッシングで (Beef Salad)

メインコース MAIN

タスマニア・サーモンのグリル 季節の野菜を添えて、ケッパーとレモンオイルで (Salmon)

テンダーロイン・ビーフのステーキ マッシュルームのソテーを乗せて、マスタード・ソースで (Beef)

鶏むね肉のケールの包み焼き ダッチキャロットを添えて (Chicken)

地中海風野菜の重ね焼き オリーブとトマトサルサを一緒に (Vegetarian)

デザート DESSERT

ココナッツ・スライス マリブリキュールとマンゴー風味で (Coconut Slice)

コーヒー・オペラ コーヒークリームとダークチョコレートの優しいハーモニー (Coffee Opera)

オレンジのフラワーレスケーキ バタースコッチソースで包み込んで (Orange Flourless Cake)

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。
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.