

PIACERE

Brunch

8,500

~Please select a welcome drink from the below~

好きな飲み物を一杯お選びください

Ruinart Blanc de Blancs	ルイナール ブラン・ド・ブラン	Spritzer	スプリッツァ
Rosemary Champagne	ローズマリー シャンパン	Sicilian Royal	シチリアン ロイヤル
Bloody Mary	ブラッディーメアリー	Aperol Spritz	アペロール スプリッツ



Two Hours Free Flow 2時間フリーフロー +18,000

Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ

Live station Selections served pass around style

Today's Soup 本日のスープ	パスアラウンドにて Cheese Risotto チーズのリゾット	Kamakura Vegetable Cocotte Truffle Sauce 鎌倉野菜のココット トリュフソース
------------------------	---	--

Mix & Match courses please select two from the below

好きなお料理を二品お選びください

BRUUUUU

Beef Jar Braised Japanese Beef in Red Wine
with Poached Egg, Potato and Chive
ビーフジャー 国産牛の赤ワイン煮込み
温泉卵 マッシュポテト 浅葱

Galette, Cheese, Ham, Fried Egg and Mushroom
そば粉のクレープ
チーズ ハム フライドエッグ マッシュルーム

Truffle Omelet
トリュフオムレツ

Eggs Benedict Original Recipe 1894
with Smoked Bacon
1894年オリジナルレシピアエッグベネディクト
スモークベーコン

Eggs Benedict Royale Marinated Lobster and Caviar
エッグベネディクト ロイヤル
オマール海老 キャビア

UUUUNCH

Grilled Misaki Tuna, Choron Sauce
三崎鮪のグリル ソースショロン

Acqua pazza from Sagami Bay
相模湾の鮮魚のアクアパッツァ

Roasted Pork, Potato Confit
豚のロースト ポテトコンフィ添え

Mackerel Burger
鯖のハンバーガー

Grilled Beef, Mustard Sauce
ビーフのグリル マスタードソース

Lobster Thermidor
ロブスターテルミドール

Dessert Station Selections

ライブステーションから本日のデザートをお選びください

Cannoli カンノーリ	Chocolate and Pear cake チョコレートと洋梨のケーキ	Mont Blanc モンブラン	Kudzu Starch Noodles with Syrup 葛切り
	Tiramisu ティラミス	Vanilla Panna Cotta バニラパンナコッタ	

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients or if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
表記料金は全て日本円で、消費税と15%のサービス料を別途申し受けます。