Lunch

Food Allergy Response Policy
食物アレルギー対応ポリシー

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.
Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.
当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。
以下１～２の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
　当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
　当社のアレルゲン情報（特定原材料７品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.
表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.
食材(米、牛肉など)の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

Image is for illustration purposes.
写真はイメージです。

(v) vegetarian menu, vegan menu
(v) ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー

,,NATURAL BREEZE LUNCH COURSE''

Lunch Course
ランチコース ¥7,000

Lunch Course Including a Special Pasta Dish
本日のパスタ付きランチコース ¥8,500

11:30A.M. ～ 3:30P.M. (L.O. 2:30P.M.)

Appetizer, soup, main dish, and dessert to be served.
Please choose 1 main dish.
オードブル、スープ、メインディッシュ、デザートのセットメニューとなります。
メインディッシュを 1 品、お選びください。

Coffee or Tea
コーヒー・紅茶

〈 PASTA 〉

Peperoncino with "TOKYO X" Pork Sausage and Vegetables
"TOKYO X"ポークソーセージと野菜のペペロンチーノ
This dish is supporting local production for local consumption.
※地産地消：東京生まれの豚'TOKYO X'と野菜を使用した料理

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese
牛肉のボロネーゼ タリアテッレ モッツァレラチーズ添え

Linguine with Yatsushiro Tomato and Sea Urchin Cream ..... + ¥800
濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ
熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

〈 NATURE IN THE SKY 〉

(v) Baked Jumbo Mushroom with Spicy Oil Sauce
ジャンボマッシュルームのオーブン焼き スパイシーオイルソース

〈 SEAFOOD 〉

Today's Fish Cuisine with Tokyo Vegetables, by Chef's Inspiration
東京野菜と各地漁港より本日の魚料理　シェフのひらめきで

Octopus in Luciana Style
蛸のルチアーナスタイル

熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

Please enjoy a special menu from *Excelsior Hotel Gallia Milan, The Luxury Collection,* a landmark located in the center of the sophisticated city of Milan.

イタリア・ミラノの中心でランドマークよして人々を魅了する
「エクセルシオールホテルガリア、ラグジュアリーコレクションホテル、ミラノ」
監修メニューをお楽しみください。

〈 MEAT 〉

Galantine of Foie Gras and Tokyo Shamo Chicken
東京シャモとフォアグラのガランティーヌ

※With pork & beef
※豚肉と牛肉を含む

Lamb Navarin with Flavor of Spice and Seasonal Vegetables
ナバランダニョー　季節の野菜とエピスの香り

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 120g with Seasonal Vegetables ..... + ¥1,000
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル(120g) 季節の野菜と共に
ソース （マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン）

Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 120g with Seasonal Vegetables ..... + ¥4,000
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

黒毛和牛フィレ肉のグリル(120g) 季節の野菜と共に
ソース （マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン）

Pepperoncino with "TOKYO X" Pork Sausage and Vegetables
"TOKYO X"ポークソーセージと野菜のペペロンチーノ

Today's Fish Cuisine with Tokyo Vegetables by Chef's Inspiration
東京野菜と各地漁港より本日の魚料理
シェフのひらめきで

Galantine of Foie Gras and Tokyo Shamo Chicken
東京シャモとフォアグラのガランティーヌ

～Japanese Beef Sirloin Steak Lunch～
～国産牛サーロインステーキランチ～
¥10,000

Vegetables Garden Salad
ベジタブルガーデンサラダ

Chef's Recommended Soup
シェフのおすすめスープ

Japanese Beef Sirloin Steak (200g)
with Radish Sauce
国産牛サーロインステーキ (200g) ラディッシュソース

Please choose one side dish
サイドディッシュを一品お選びください

1. Sautéed Spinach
   ほうれん草のバターソテー
2. Fried Potatoes
   ポテトフライ
3. Mashed Potatoes
   ポテトピューレ
4. Mix of Vegetables
   ミックスベジタブル

サイドディッシュの追加は各￥500 で承ります

Size-up is possible. Please ask your waiter.
サイズアップご希望の場合係りへお問い合わせください。

Breads
パン

Seasonal Special Dessert by Chef Pâtissier
シェフパティシエより季節のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

A la carte

【Appetizer】

	Smoked Salmon with Herb Cream Cheese and Salad サーモンの自家製スモーク ハーブクリームチーズとサラダ添え	¥3,400
	Today's Fish Carpaccio with Caviar 本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント	¥3,800
(v)	Truffle Flavored French Fries トリュフ風味のフレンチフライ	¥1,600
	Assorted Cheese and Dried Fruit チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥3,500
(v)	Assorted Seasonal Pickles 季節野菜のピクルス	¥1,000
(v)	Dried Tomato and Olive ドライトマトとオリーブ	¥1,200

Bread
パン ¥300

【Salad】

(v) Vegetable Garden Salad ¥1,800

ベジタブルガーデンサラダ

Dressing (Sherry Vinegar *(v)* / Lemon Olive *(v)* / Vegetable *(v)* / Yuzu)

ドレッシング（シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子）

Poached Egg and Prosciutto Salad ¥2,500

生ハムとポーチドエッグのサラダ

Green Goddess Salad
from Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco ¥2,500

グリーン・ゴッデス・サラダ from サンフランシスコ

The Green Goddess Salad is a specialty of the Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco, which is also a member of the Luxury Collection. The dressing used for the salad is a secret recipe from the Palace Hotel that was created 100 years ago, and we have been given permission to offer this special menu.

グリーン・ゴッデス・サラダは、当ホテルと同じくラグジュアリーコレクションに加盟する米国サンフランシスコの「パレスホテル，ラグジュアリーコレクションホテル」の名物メニューです。サラダに使用するドレッシングは今から 100 年前に誕生したパレスホテル秘伝のレシピで作られており、今回、当ホテルにその使用を許された特別なメニューをお届けします。

PALACE HOTEL
SAN FRANCISCO

Green Goddess Salad
グリーン・ゴッデス・サラダ

【Soup】

Minestrone (chicken bouillon, bacon, tomato and other vegetables) ¥1,550
ミネストローネ （チキンブイヨン、ベーコン、トマト、ベジタブル）

Soup of the Day ¥1,550
本日のスープ

(v) Vegetables Soup ¥1,550
野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Sandwich】

Clubhouse Sandwich with French Fries ※A dish with mustard. ¥2,800
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え ※マスタードを使用しております。

【Burger】

(v) Vegarden Burger ¥3,500
ヴィーガーデンバーガー

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms,
and served in a bamboo-charcoal bun.
A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.

竹炭のバンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、
干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。
チーズの代用には大豆由来の食材を使い、野菜と共に甘めのソースで味わう
100%植物由来のハンバーガーです。

Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries ¥4,200
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え ※A dish with mustard.
※マスタードを使用しております。

【Pizza】

Pizza Margherita ¥2,650
マルゲリータ

Pizza Quattro Formaggi ¥3,000
クアトロフォルマッジオ

(v) Pizza Marinara ¥2,650
マリナーラ

【Pasta】

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese ¥2,800
牛肉のボロネーゼ タリアテッレ モッツァレラチーズ添え

Linguine with Yatsushiro Tomato and Sea Urchin Cream ¥3,800
濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ
熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

(v) Spaghetti in Arrabbiata Style ¥2,800
アラビアータ風スパゲッティ

Peperoncino with “TOKYO X” Pork Sausage and Vegetables ¥2,800
“TOKYO X”ポークソーセージと野菜のペペロンチーノ

【Seafood】

Today’s Fish Cuisine with Tokyo Vegetables, by Chef’s Inspiration ¥3,800
東京野菜と各地漁港より本日の魚料理シェフのひらめきで

Octopus in Luciano Style ¥3,800
蛸のルチアーナスタイル
熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

Please enjoy a special menu from *Excelsior Hotel Gallia Milan, The Luxury Collection,* a landmark located in the center of the sophisticated city of Milan.
イタリア・ミラノの中心でランドマークよして人々を魅了する
「エクセルシオールホテルガリア、ラグジュアリーコレクションホテル、ミラノ」監修メニューをお楽しみください。

EXCELSIOR HOTEL GALLIA MILAN THE LUXURY COLLECTION

【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce ¥4,000
静岡県産　富士鶏モモ肉のグリル マスタードソース

Lamb Navarin with Flavor of Spice and Seasonal Vegetables ¥4,500
ナバランダニョー　季節の野菜とエピスの香り

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g ¥6,000
with Seasonal Vegetables
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
オーストラリア産牛フィレ(150g) 季節の野菜と共に
ソース （マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン）

Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g ¥14,500
with Seasonal Vegetables
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
黒毛和牛フィレ肉のグリル(150g) 季節の野菜と共に
ソース （マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン）

【Nature in The Sky】

(v) Plant-Based Meat with Cannellini in Cacciatore Style ¥2,800
プラントベースミートとカンネッリーニのカチャトーラ仕立て

(v) Baked Jumbo Mushroom with Spicy Oil Sauce ¥2,800
ジャンボマッシュルームのオーブン焼き スパイシーオイルソース

【Dessert】

(v) Assorted Fruits ¥3,000
フルーツ盛り合わせ

Gelato of the Day ¥1,000
本日のジェラート

Tiramisu Affogato Style ¥2,500
ティラミス アフォガートスタイル

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina ¥2,000
バスクチーズケーキ from Hotel Maria Cristina

Please enjoy an authentic taste of *Hotel Maria Cristina, The Luxury Collection*
located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain
スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに佇む「ホテル マリア クリスティーナ，ラグジュアリーコレクションホテル」
監修の本場の味をお楽しみください

HOTEL MARIA CRISTINA SAN SEBASTIAN THE LUXURY COLLECTION

Kids Course

¥3,500

※小学生以下対象

Juice

ジュース

Orange or Apple
オレンジ または アップル

Soup of the Day

本日のポタージュ

Please choose one main dish

下記より一品お選び下さい。

1. Hamburg
   ハンバーグ
2. Grilled Beef Fillet Steak
   牛フィレステーキ
3. White Fish and Deep Fried Shrimp
   白身魚と海老フライ
4. Grilled Chicken with Vegetables
   グリルチキン（野菜添え）
5. Pasta with Tomato Sauce
   トマトソースパスタ

No. 1 ～ 5 with bread.
上記 No. 1 ～ 5 はパンが付いております。

6. Cheeseburger
   チーズバーガー

Gelato of the Day

本日のジェラート

Vanilla or Chocolate
バニラ または チョコレート