



Christmas Lunch

TODAY'S OYSTERS

本日のオイスター

NATURAL	800	生ガキ
KILPATRICK	900	キルパトリック
CRISP FRIED • JALAPEÑO TARTARE	900	クリスピーフライ ハラペーニョタルタル
YUZU PONZU • SHISO • HOKKAIDO SALMON ROE	1000	柚子ポン酢 紫蘇 北海道産イクラ
GREY GOOSE VODKA BLOODY MARY OYSTER SHOT	1300	グレイグース ウォッカ ブラッディーメアリーオイスターショット

SPECIAL CHRISTMAS LUNCH COURSE

スペシャルクリスマスランチコース

7500

FIRSTS

前菜

PLEASE CHOOSE TWO FIRSTS

下記一覧より前菜 2 品をお選びください

TODAY'S MARKET FRUIT PLATE	本日のベストフルーツ
BIRCHER MUSELI STEEL CUT OATS • PINEAPPLES Acai • VANILLA CRUMBLE	バーチャミューズリー ざく切りオーツ パイナップル アサイー ヴァニラ クランブル
TODAY'S SOUP	本日のスープ
TWO ROOMS CAESAR	TWO ROOMS シーザーサラダ
SALAD OF FRESH HARVESTED LEAVES & SPROUTS BROWN RICE FURIKAKE • BLACK VINEGAR SYRUP WHIPPED YOGHURT	採れたて青菜 & スプラウトのサラダ 玄米ふりかけ 黒酢 ホイップヨーグルト
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TARTARE YURINE • FREE RANGE DATTE EGG YOLK • KALE	オーストラリア産 ブラックアンガスビーフのタルタル 百合根 伊達鶏の卵黄 ルッコラ ケール
BIG EYE TUNA TATAKI POMEGRANATE • CHIA SEED • RED RADISH • NASTURTIUM	パチマグロのたたき ザクロ チアシード 赤大根 キンレンカ
SHIZUOKA SUGAR TOMATOES +800 ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET	静岡産 シュガートマト イタリア産バッフアローボッコンチーニ ルッコラ
TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS +900 EVOO WHIPPED AVOCADO • BACON DUST	三陸産 ホタテの鉄板焼き EVOO ホイップ アヴォカド ベーコン ダスト
TODAY'S PASTA	本日のパスタ

MAIN

主菜

THE CHRISTMAS CHICKEN! BRUSSELS SPROUTS	クリスマスチキン! 芽キャベツ
TRUFFLE MASHED POTATOES & CONSOMMÉ	トリュフマッシュポテト & コンソメ

DESSERT

デザート

WHITE CHRISTMAS 'HEISEI 29'	平成 29 年のホワイトクリスマス
-----------------------------	-------------------

AT TWO ROOMS WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS. DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.
TWO ROOMSでは四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する可能性がございますのでご了承くださいませ。
ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10%サービス料を加算させていただきます。