

Union Square Tokyo Lunch Favorites

Chef's Salad, 12 kinds Vegetables, Grilled Chicken, Shrimp, Boiled Eggs Carrot-Ginger, Sour-Cream or Thousand Island Dressing シェフズサラダ 12種野菜 グリルチキン シュリンプ ボイルエッグ キャロットジンジャー、サウザンアイランド or サワークリーム	Small/1600 Regular/2000
Eggs Benedict, Poached Egg, Honey Baked Ham, Hollandaise Sauce, Roasted Potatoes エッグベネディクト ポーチエッグ ハニーバイクドハム オランダースソース ローストポテト	2300
Homemade Wagyu Burger, French Fries, Cheddar Cheese, Crisp Bacon ホームメイドバーガー 和牛パテ チェダーチーズ 加藤ポークベーコン	115g/1600 230g/2600
Lobster Sandwich, Canadian Lobster, Onion, Mayonnaise, Carrot Salad ロブスターサンド ロブスター オニオン マヨネーズ キャロットサラダ	3200
Avocado Toast, Smoked Salmon Tartare, Dill, Sour-Cream, Salad アボカドトースト スモークサーモンタルタル デイル サワークリーム サラダ	2100
B. L. T. Sandwich, Crisp Bacon, Tomatoes, Arugula, Mayonnaise, Salad B.L.T.サンド 加藤ポークベーコン ルーコラ フルーツマト サラダ	1700
Weekly Pasta - Chef's Selection of Seasonal 今週のおすすめパスタ	1800
Sautéed Salmon, Cauliflower Sauce, Cream Cheese, Raisins サーモン ソテー カリフラワーソース クリームチーズ レーズン	130g/2200
Chicken Paillard, Grilled Herb-Marinated Breast of Daisen Chicken, Salad チキンパイヤール 大山鶏胸肉 グリル ハーブ サラダ	200g/2200
Grilled Pork, Onion, Ginger Shallot Sauce, Gruyere Cheese 加藤ポーク グリル 玉葱 エシャロットジンジャーソース グリエールチーズ	200g/2800
Furuno Wagyu Tenderloin Steak, From Kyusyu Fukuoka ふるの牛 テンダーロイン ステーキ 福岡	150g/5700 250g/8700
Black Angus Sirloin Steak USDA ブラックアンガス サーロイン ステーキ アメリカ	125g/3200 250g/5300
<h3>Side Dish</h3>	
Bibb & Red Oak Lettuce Salad, Grated Gruyere, Dijon Vinaigrette リーフレタスサラダ ビブ&レッドオーク グリエールチーズ マスタードビネグレット	600
Soup, Chef's Selection of Seasonal Ingredients 季節のスープ	600
French Fries フレンチフライ	600

Main Course Lunch

3600

-Appetizer-

Fruits Salad, Seasonal Fruits, Ricotta Salata Cheese, White Balsamic Dressing
フルーツサラダ 季節フルーツ リコッタサラータチーズ ホワイトバルサミコドレッシング

-Main Course-

Sautéed Salmon, Cauliflower Sauce, Cream Cheese, Raisins
サーモン ソテー カリフラワーソース クリームチーズ レーズン

or

Grilled Pork, Onion, Ginger Shallot Sauce, Gruyere Cheese
加藤ポーク グリル 玉葱 エシャロットジンジャーソース グリエールチーズ

or

Weekly Pasta
今週のおすすめパスタ

Desert

デザート

Dessert

Yuzu Cheese Cake, Shiso Sauce, Loquat Compote
柚子チーズケーキ 紫蘇のソース 季節フルーツのコンポート

1100

Fromage Blanc Panna Cotta, Blueberry Sauce
フロマーシュブランパナコッタ ブルーベリーソース

600

Pecan Tart, Mik Icecream, Spiced Caramel Sauce
ピーカントルト ミルクアイスとスパイスキャラメルソース

900

Banana Tart, Vanilla Ice Cream, Macadamia Brittle, Banana Anglaise
バナナタルト バニラアイスクリーム マカデミアナッツ バナナアングリーズ

1200

Ice Cream & Sorbet Assorted 3 Kinds
アイスクリーム & ソルベ 3種類盛り合わせ

800

Coffee, Tea
コーヒー 紅茶

+300

Cappuccino, Café Latte, Espresso, Flavored Tea
カプチーノ カフェラテ エスプレッソ フレーバーティー

+500

Apple, Cranberry, Mango, Orange, Grapefruit
アップル クランベリー マンゴー オレンジ グレープフルーツ

+500

Excluding Tax. 価格は消費税別です

Ryoichi Mochizuki, Chef / Nobuyuki Takahashi, Sous-Chef