

MANHATTAN

RAINBOW BRIDGE VIEW DINING
& CHAMPAGNE BAR

Dining

Course & A la carte Menu

Lunch

1-31 / Dec/2021

Standard Franch

スタンダード フレンチ

¥4,348 (¥5,000 税込)

Weekdays menu 平日限定

Appetizer

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine
タスマニアサーモンと根菜のテリーヌ クリスマスの装い

Soup

Root celery Pottage, Beet foam
根セロリのポタージュ ビーツの泡

Main dish

Codfish meuniere white wine sauce
真鱈のムニエル 白ワインソース

又は

Grilled SHINGEN Chicken, Seasonal vegetables, Marsala sauce
信玄鶏のロティ 季節の香り

Grilled New Zealand Beef

ニュージーランド産オーシャン牛のグリル +¥1,740

Grilled KUMAMOTO beef loin

あか牛ロースのグリル 季節の香り +¥3,914

Grilled Wagyu fillet

黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り +¥4,783

Desserts

MANHATTAN Original Dessert

マンハッタン オリジナル デザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Afternoon dessert

アフタヌーンデザート【数量限定商品】 +¥1,740

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

Double Franch

ダブル フレンチ

¥ 5,653 (¥ 6,500 税込)

Weekdays menu 平日限定

Appetizer

Colorful root vegetables and Tasmanian salmon terrine
タスマニアサーモンと根菜のテリーヌ クリスマスの装い

Soup

Root celery Pottage, Beet foam
根セロリのポタージュ ビーツの泡

Fish Plate

Codfish meuniere white wine sauce
真鱈のムニエル 白ワインソース

Main dish

Grilled SHINGEN Chicken, Seasonal vegetables, Marsala sauce
信玄鶏のロティ 季節の香り

Grilled New Zealand Beef

ニュージーランド産オーシャン牛のグリル + ¥1,740

Grilled KUMAMOTO beef loin

あか牛ロースのグリル 季節の香り + ¥3,914

Grilled Wagyu fillet

黒毛和牛フィレのグリル 季節の香り + ¥4,783

Desserts

MANHATTAN Original Dessert

マンハッタン オリジナルデザート

Afternoon dessert

アフタヌーンデザート 【数量限定商品】 + ¥1,740

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

● 表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。

● お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

・ All menu prices are tax included and subject to a separate service charge.

・ If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.