

## 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 スモークサーモントルタル ディル 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
Seared Salmon, Vichyssoise, Parsley Crumb サーモン シアード ヴィシソワーズ グリーンクラム	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 新玉葱 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-  
Seared Salmon, Vichyssoise, Parsley Crumb  
サーモン シアード ヴィシソワーズ グリーンクラム  
or  
Grilled Pork, Onion, Ginger Shallot Sauce, Gruyere Cheese  
加藤ポーク グリル 新玉葱 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
Cream Cheese Panna Cotta, Strawberry Basil Sauce クリームチーズパナコッタ ストロベリー バジルソース	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 バナナアングレーズ	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