



THE BLINK
all day dining

LUNCH MENU

全てのランチにサラダ・前菜・スープ・デザートbuffetがつきます

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| RECOMMEND | 2,500 |
| グリルシュリンプカレー (チーズ・かぼちゃシード・福神漬) | |
| FROM THE OCEAN | 2,500 |
| 真鯛のポワレ サフラン香るスープ仕立て | |
| MEAT CHICKEN | 2,500 |
| 奥丹波鶏のロースト リゾットのファルシ 3種チーズのクリームソース | |
| MEAT PORK | 2,800 |
| 京都日吉ポークの赤ワイン煮タスマニアマスタードのアクセント | |
| MEAT BEEF | 3,000 |
| USビーフ サーロインステーキ ブラックペッパーソースor刻み山葵or柚子胡椒ソース | |
| SPECIAL MAIN | 4,500 |
| 国産牛サーロインのロティ | |

BUFFET

Appetizer Soup

- ・トマトとモッツアレラのカプレーゼ
- ・アッシュ・パルマンティエ
- ・海老とアボカドのカクテル
- ・ベーコンと奥丹波鶏低温調理
グリルロメインレタスシーザーサラダ
- ・とうもろこしのポタージュ

Super food

- クランベリー/ペカンナッツ
- サルタナレーズン/ひまわりの種
- チアシード/カカオニブ
- タイガーナッツ/ゴジベリー etc

Salad

- リーフと水菜/ミニトマト/パプリカ/
紅芯大根/豆苗/キヌア/
カーリーケール/かぼちゃ/
さつまいも/アルファルファ/スプラウト etc

Fruits

- オレンジ
- ぶどう
- パイナップル

Bread

- 胡麻ロールパン
- バンオショコラ
- バケット

Desert

- ブラウニー
- チーズケーキ
- ティラミス etc

DRINK

Champagne Glass 1,815 Bottle 10,890 ~
シャンパーニュ

Sparkling Wine Glass 605 Bottle 3,388 ~
スパークリングワイン

Wine (Red /White) Glass 605 Bottle 3,388 ~
ワイン(赤・白)

The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> 847
ザ・プレミアム・モルツ
<香るエール>/生ビール

Alcohol Free 605
オールフリー(ALCOHOL 0 %)

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です