

GENIE'S LUNCH MENU

¥1,300



『アミューズ』 + 『メイン』 + 『ドリンク』

ランチにアミューズ(小さな一皿)、ドリンクが付きます。

お好きなドリンク、
メインディッシュを
お選びください。

DRINK

『バリスタ世界一監修』

- ・GENIE'Sブレンドコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー
- ・ウーロン茶
- ・ジャスミン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

MAIN



Viande à la façon de chef

本日のお肉料理(パン付)

肉の美味しさを追求し作り上げたGENIE'S一押しの一皿。



Poisson en cocotte à la nage

フランス製鍋“ストウブ”で仕上げた魚介のア・ラ・ナージュ(パン付)

“ストウブ”を使った魚介のスープ煮。日本のエッセンスを加えアツアツの鍋に仕立てました。



Ginza platinum curry

銀座プラチナカレー

シェフの前職でVIPにだけお出ししていた究極のフレンチカレー。



GENIE'S Pasta sauce américaine

オマール海老仕込みのトマトアメリカーナソースパスタ

オマール海老の濃厚なエキスを完熟トマトを加え煮込んだGENIE'Sのスペシャルティ。



Quiche du jour

グリュイエールチーズと生クリームたっぷりの自家製キッシュ(スープ付)

厳選食材を使いしっかりと焼き上げた特製パイを堪能あれ。フランスの地方郷土料理。



Gratin de GENIE'S à la façon de sauce

フランス料理の神髄、伝統のソースを使ったグラタン(パン付)

丁寧に作られたブイオンをベースに生クリームやバターを加え、深い味わいのグラタンに。

DESSERT SET + ¥500

Dessert du jour

本日のおすすめデザート

GENIE'Sセレクション。詳しくはスタッフまで。

Sorbet saison

季節のシャーベット

季節の果物を厳選したこだわりのフレンチソルベ。

Glace vanille

バニラアイスクリーム

マダガスカル産のこだわりバニラビーンズを使った濃厚なバニラアイスクリーム。

※表示価格はすべて、税込の金額となっております。