

PIACERE

The Grill BRUNCH

7,480

Appetizers

前菜

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

Shibuya Cheese Stand "Burrata", Tomato, Olive
渋谷チーズスタンドのブラータ トマト オリーブ

Chef Furuya's Specialty

料理長 古屋のスペシャリティ

Original Soup

特製スープ

Original Pasta

特製パスタ

Main Dish Selection Please select one dish from below

お好きなメインディッシュセクションを一品お選びください

Two Kinds of Egg Benedict, Original and Royale
Smoked Bacon, Marinated Lobster and Caviar

2種類のエッグベネディクト オリジナルとロイヤル
スモークベーコン オマール海老とキャビア

Seabass with Tomato Sauce

鱈 トマトソース

Tuna with Herb Hollandaise Sauce

鮪 ハーブオランダーズ

Lobster

ロブスター

(JPY 1,500 supplement/追加料金 1,500 円)

Japanese Sirloin

国産牛サーロイン

(JPY 1,500 supplement/追加料金 1,500 円)

Grilled Daisen Chicken, Bacon, Fried Egg
Tomato and Lettuce, Grilled Walnut Bread

大山どりのグリル ベーコン フライドエッグ
トマト レタス 胡桃のパンのグリル

Chicken Thigh on the Bone

骨付き鶏モモ肉

Yamayuri Pork Loin

やまゆりポークロース

Lamb Rack

ラム背肉

(JPY 1,100 supplement/追加料金 1,100 円)

Yokohama Beef

横浜ビーフ

(JPY 3,000 supplement/追加料金 3,000 円)

Dessert Please select one dessert from below

お好きなデザートを一品お選びください

Cocotira

Coconut Flavored Tiramisu, Mascarpone
Mango, White Chocolate

ココティラ

ココナッツ風味のティラミス マスカルポーネ

マンゴー ホワイトチョコレート

New York Cheesecake with Blueberry Compote

ニューヨークチーズケーキ ブルーベリーコンポート

Coconut Pancake

Caramelized Pineapple with Coconut Ice Cream

ココナッツパンケーキ

パイナップルのキャラメリゼ ココナッツアイスクリーム

French Toast

Raspberry and Whipped Tonka Bean Milk Cream

フレンチトースト

ラズベリーとトンカ豆のホイップクリーム

Ice Cream

Strawberry, Chocolate, Hazelnuts

アイスクリーム

ストロベリー チョコレート ヘーゼルナッツ

Maple Syrup Pancakes

Caramelized Banana

Raisin Soaked in Bourbon and Maole Syrup

メープルシロップパンケーキ

バナナのキャラメリゼ

バーボン香るレーズン メープルシロップ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge

食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
表記料金はすべて日本円税込価格で、別途 15%のサービス料を申し受けます。