

PIACERE

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レ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

Roasted Salmon, Fennel and Yogurt, Dill
Zucchini and Artichoke Salad
サーモンのローストフェネルとヨーグルト デイル
ズッキーニとアーティーチョークのサラダ

Porched Canadian Lobster
Asparagus and Morel Mushroom Cream Sauce
カナダロブスターのポシェ アスパラガスとモリーユ茸のクリームソース
(JPY 2,200 supplement/追加料金)

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

Grilled Lamb
Eggplant, Basil, Green Mustard and Paprika
ラムのグリル 茄子 バジル グリーンマスタード パプリカ
(JPY 1,100 supplement/追加料金)

Japanese Beef Sirloin, Baked Potato, Red Wine Sauce
国産ビーフサーロイン バイクドポテト 赤ワインソース
(JPY 1,650 supplement/追加料金)

Grilled Wagyu Beef Sirloin, Mashed Potatoes and
Chips, Watercress Salad with Horseradish Dressing
和牛サーロイングリル マッシュポテトとチップス クレソンのサラダ
西洋わさびのドレッシング
(JPY 3,300 supplement/追加料金)

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

Matcha Tiramisu
Azuki, Mango
抹茶ティラミス あずき マンゴー

Panna Cotta
Blood Orange, Pistachio
パナコッタ ブラッドオレンジ ピスタチオ

Maple Syrup Pancakes, Caramelized Banana
Bourbon Soaked Raisins, Maple Syrup
メープルシロップパンケーキ キャラメルバナナ
バーボンに漬けたレーズンとメープルシロップを添えて

French Toast, Strawberry Compote, Crème Chantilly
フレンチトースト いちごのコンポート シャンティ

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。