

Buffet

[単品] 1,200円

ビュッフェのみのご注文  
ができます。

# Lunch

[ランチ]

01



豊洲市場から仕入れた  
新鮮な魚介を使い  
オリジナル特製スープで煮込んだ  
人気のパエリアです。

## 豊洲市場から 魚介のパエリア

TOYOSU Seafood Paella

buffet付き With buffet ¥3,500

単品 Single item ¥2,600

02



柔らかくて  
ジューシーな蒸し鶏と  
香味野菜が  
米麺(フォー)と  
特製スープによく絡み  
さっぱりとした一品です。

## 香味野菜と スチームチキンの ライスヌードル

Pho with Steamed Chicken and  
Potherb

buffet付き With buffet ¥2,400

単品 Single item ¥1,500

価格は全て税込価格となっております / All prices include tax.

03



粗挽きの  
手ごねハンバーグを、  
ジューシーに  
焼き上げました。



### ハンバーグステーキ デミグラスソース [ライス付き]

Grilled Hamburg steak, Demi-Glace Sauce

buffet付き With buffet ¥2,600

単品 Single item ¥1,700

06

日替りでご用意しております  
スタッフにおたずねください



### 本日の日替りランチ [ライス付き]

Today's Daily Lunch

buffet付き With buffet ¥2,400

単品 Single item ¥1,500

05



### チキンステーキ ジンジャーソース [ライス付き]

Grilled Chicken with Ginger Sauce

buffet付き With buffet ¥2,500

単品 Single item ¥1,600

04



### サーモンステーキプレート [ライス付き]

Salmon Steak Plate

buffet付き With buffet ¥2,600

単品 Single item ¥1,700

全てのお料理にビュッフェをお付けできます

## Buffet +¥900

サラダ・スープ・デザート・ドリンク各種

オリジナルのフルーツドレッシングでいただく  
サラダやスープ、食後のデザートまでしっかりと。



価格は全て税込価格となっております / All prices include tax.

料亭花蝶の

味を継ぐ一品

花蝶 kacyo

当店は昭和二年創業老舗料亭の

「花蝶」の姉妹店。

本物の和の流れを継ぎつつ

斬新さを散りばめた、

東京築地のおいしい

昼ごはんをお楽しみください。

季節の小鉢  
香の物 付き



## 鯛茶漬

【ビュッフェ付き】 3300円(税込)

【単品】 2400円(税込)

料亭花蝶に昔から伝わる鯛茶漬です。

まずは胡麻だれを絡めた鯛のお刺身でご飯。

二杯目のおかわりご飯に鯛と菜味をのせ、

急須のだしをかけてお茶漬に。

## 炙り牛肉のお重 トリユラ塩添え

【ビュッフェ付き】 3200円(税込)

【単品】 2300円(税込)

ほんのり甘いたれで焼いた牛肉をご飯にのせました。

国産牛の柔らかいお肉をまずはそのまま、

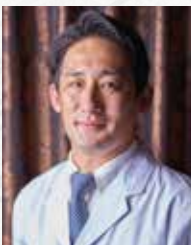
次に卵黄をからめてひとくち。

最後はトリユラ塩で驚きのひとくちに。



季節の小鉢  
香の物 付き

※全ての料理写真はイメージです。※仕入状況によりメニュー内容が予告なく変更する場合がございます。※特定原材料に準ずる21品目に関しましてはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。※ご希望に応じまして食品成分表のお渡しも行っております。※使用食材については製造元からの情報に基づいております。※お料理のご提供にあたっては、完全分離した施設ではないため十分な注意を払ってはおりますが、調理器具・機材・手等を介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。



当店のお料理は、東銀座の老舗料亭「花蝶」の料理長小林弘治がコーディネート。創業当時から続く名物料理「鯛茶漬」を当店でもお召し上がりいただけます。

