

SOPHIE'S WEEKEND BRUNCH

ソフィーズ ウィークエンド ブランチ
7800Set of Breakfast Favorites, Locals and Choice of 1 Main Dish
ブレイクファストフェイバリット、ローカル、メインディッシュ1品のセット

BREAKFAST FAVORITES

Plain Yogurt
ヨーグルトBakery & Danish Pastries
ベーカリーとデニッシュペストリーSeasonal Fruits
フルーツプレート

LOCALS

Sun-Dried Tomato & Feta Cheese Quiche
Basil, Black Pepper
サンドライトマトとフェタチーズのキッシュ
バジルソース、ブラックペッパーSmoked Salmon Trout
Sour Cream, Lemon, Capers, Dill, Bagel Chips
サーモントラウトのスマーク
サワークリーム、レモン、ケッパー
ディル、ベーグルチップスQuinoa & Prosciutto Salad
Organic Mixed Green, Fruit Tomatoes
White Balsamic Dressing
キヌアと生ハムのサラダ
オーガニックミックスリーフ、フルーツマト
ホワイトバルサミコドレッシング

SIDES

Bacon 1400
ベーコンPork or Chicken Sausage 1400
ポークまたはチキンソーセージFrench Fries 1000
Shaved Mimolette
フレンチフライ
ミモレットMashed Potatoes (Vegetarian) 1000
Fried Onions
マッシュポテト (ベジタリアン)
フライドオニオンRoasted Broccoli (Vegan) 1000
Thyme, Garlic
ブロッコリーのロースト (ヴィーガン)
タイム、ガーリックGrilled Eringi Mushroom (Vegetarian) 1000
Garlic Butter Sauce
エリンギのグリル (ベジタリアン)

MAINS

STANDARDS

Seasonal Vegetable Spaghetti (Vegan)
Black Olives, Capers, Marinara Sauce
農園野菜のスパゲッティ (ビーガン)
ブラックオリーブ、ケッパー
マリナーソースGrilled Wagyu Beef Burger
Cheddar, Avocado, Tomato, Lettuce
Grilled Onion, French Fries
グリル和牛バーガー
チェダー、アボカド、トマト、レタス
グリルオニオン、フレンチフライHomemade Pork Sausage on Baguette
Grain Mustard Relish, Shio-Koji Cucumber
ホームメイドポークソーセージバゲット
マスタードレリッシュ、塩麹漬けキュウリRoasted Hokkaido Flounder
Simmered Yoko Farm Vegetable
Brown Butter Sauce
骨付き北海道産平目のムニエル
陽子ファーム季節野菜のエチューベ、出汁
焦がしバターソースAomori Duck Confit
Tokyo Kale Salad, Chili Mustard, Aligot
青森県産鴨もも肉のコンフィ
東京産ケールのサラダ、かんづりマスタード、アリゴ

EGGS

Eggs Benedict
Ham, Hollandaise, Brioche
エッグベネディクト
ハム、オランダーズ、ブリオッシュAvocado & Scrambled Egg Tartine
(Vegetarian)
Mixed Nuts, Smoked Chili, Multigrain Bread
アボカド & スクランプルエッグ タルティーヌ
(ベジタリアン)
ミックスナッツ、スモークチリ
マルチグレインブレッド

SIGNATURE DISHES

Pancake Board (For Two)
YOKO Farm Organic Jam
Fresh Fruits, Chocolate Spread
Whipped Cream, Bacon, Roasted Nuts
パンケーキボード (2名様より)
陽子ファーム オーガニックジャム
フレッシュフルーツチョコスプレッド
ホイップクリーム、ベーコン、ローストナッツSteak Frites (+3500)
Japanese Beef Bavette Steak
French Fries, Beef Jus, Wasabi
ステーキフリット
国産牛バヴェットステーキ
フレンチフライ、ビーフジュ、山葵

DESSERTS

Melon & Cream Layer Cake 9800
(Vegetarian, 4 to 6 Per Serving)
メロンショートケーキ
(ベジタリアン、4~6名様分)White Peach Paris-Brest (Vegetarian) 2000
White Peach Confiture, Earl Grey Ice Cream
ピーチ パリ-ブレスト (ベジタリアン)
ピーチコンフィチュール、アールグレイアイスクリームPassion Fruit & Coconut Savarin 1800
Passion Fruit Gelée, Coconut Cream
Coconut Meringue
パッションフルーツ ココナッツ サバラン
パッションフルーツジュレ、ココナッツクリーム
ココナッツメレンゲGâteau au Chocolate (Vegetarian) 1800
Chantilly Cream, Fig Confit
ガトーショコラ (ベジタリアン)
シャンティクリーム、イチジクのコンフィCrème Caramel (Vegetarian) 1700
Fresh Plum, Vanilla Ice Cream
クレームカラメル (ベジタリアン)
フレッシュプラム、バニラアイスクリームIce Cream & Sorbet 1600
Select any 2 scoops
アイスクリーム & シャーベット
2 スcoop お選びくださいIce Cream
Vanilla, Uji Matcha & Organic Green Tea
アイスクリーム
バニラ、宇治抹茶とオーガニック緑茶Sorbet
Strawberry & Honey (Vegetarian)
Ultra-Luxury Chocolate (Vegan)
シャーベット
ストロベリーハニー (ベジタリアン)
チョコレート (ヴィーガン)

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.
メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。
予めご了承ください。

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-8-13
2-8-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061
03 6228 7644 www.editionhotels.com