

ARBOR

WEEKEND LUNCH

極上の食材で楽しむ ウイークエンドランチ



【FARM TO TABLE】をコンセプトにシェフ自ら全国を旅して、常に新鮮な食材を探し求めています。各地より届く極上の食材で織りなすお料理はフレンチのエッセンスを取り入れたカジュアルスタイルです。キッズ&ヴィーガン対応メニューも数多くご用意しております。生産者の想いをお皿に乗せ、素材の可能性を最大限に引き出したお料理の数々をお楽しみ下さい。

都会のオアシスで味わう カクテル



ウイークエンドランチでは経験豊富なバーテンダーがお料理に合わせたマリージュカクテルをご提供いたします。クラシックカクテルを現在のトレンドに合わせアレンジした【ツイストカクテル】、ロンドン生まれのノンアルコール・スピリッツを使い季節感とオーガニックにこだわったノンアルコールカクテル【モクテル】も数多くご用意しています。

Weekend Lunch

ウェルカムドリンク
今週のモクテル

アペタイザー
10種より5品をお選びいただけます

メインディッシュ
1品をお選びいただけます

デザート
1品をお選びいただけます

食後のお飲物
ハーブティー、コーヒー又は紅茶

5,500

Freeflow Drink Options

ARBOR
スパークリングワイン、白ワイン、
赤ワイン、ソフトドリンク
+3,000

TREEHOUSE
シャンパン、カクテル5種、モクテル3種、白ワイン、
赤ワイン、ビール、ソフトドリンク
+5,000

アラカルトメニューのご用意もございます
10%のサービス料と消費税を別料金で頂いております

RESERVATIONS
reserve@globaltreehouse.com
03-5843-0223

SATURDAYS, SUNDAYS
AND BANK HOLIDAYS
11:00 - 16:00

Aoyama Building 2f
1-2-3 Kita Aoyama, Minato-ku, Tokyo 107-0061
www.globaltreehouse.com

自然が育む食材を求め 記憶に残る料理を



Executive Chef 入江誠

北海道札幌市生まれ。幼少期を大自然の中で過ごし、母親と一緒に料理を作る事の楽しさをおぼえ、それが料理人としての原点となる。料理の鉄人、石鍋裕の名店西麻布『クイーン・アリス』で見習い後、単身フランスに渡り数々の3ツ星レストランで経験を重ね、帰国後は表参道『ピエール・ガニエール・ア・東京』で料理長に就任、ミシュランガイド東京で2ツ星を獲得。『レストラン・イリエル・ジョワイユー』を立ち上げる。現在ARBORにてFARM TO TABLEをコンセプトに全国の生産地に足を運び、選りすぐった食材を最大限に活かす料理の開発に積極的に取り組む。

ニューヨークデザインの 空間で優雅なひと時を



ARBORをはじめとするAoyamaTreehouseはニューヨークを中心に活躍する世界的デザイナー【ローマン&ウィリアムス】によって重厚感のあるラグジュアリーな空間として設計されました。都会の中心にありながら多くの緑に囲まれ、温かみの中にもモダンさを感じる空間となっています。リラックスしながら家族や友人とARBORでしか味わえない優雅な週末をお楽しみください。

