

# FAIRMONT SUNDAY BRUNCH

## Appetizer

シグネチャーシーフードプラッター

ポーチシュリンプ  
蛤のスチーム  
ムール貝のスチーム  
本日の鮮魚  
富士の介サーモンのホットスモーク  
バーボン&味噌グレース  
ズワイ蟹ケーキ  
焼きたて雲丹克蘭ペット  
醤油麹バターホイップ  
蛸のガーリックグリル  
イカフライ  
ソルト&ペッパー

炭火焼き野菜のピクルス  
本日のサラダ  
かんざりチリカクテルソース  
ジンジャーレモングラス&柚子ポン酢ドレッシング  
福神漬けタルタルソース  
帆立のソテー + 1,500円/1個  
ブラックタイガー海老のグリル + 1,800円/1尾  
タラバ蟹脚のグリル + 6,000円

## Main

鹿児島県産恵味の黒豚グリル  
ウドのバターポーチ ミルフィーユポテト  
リンゴ&ほうじ茶のチャツネ  
福島県産平飼い伊達鶏のグリル  
筍のコンフィ 炙り小松菜  
アヒアマリージョ & 白胡麻ソース  
ブリオッシュ フレンチトースト  
薫し味噌&バニラアイスクリーム  
メープルシロップ  
SURF&TURF エッグベネディクト  
国産牛ミニッツステーキ サワードウ ポーチドエッグ  
国産牛のオランダーズソース 柑橘マリネの鱒卵

オーストラリア産アンガスビーフサーロイン  
和牛脂のマッシュポテト 季節野菜のグリル  
西京味噌とポートワインソース  
カナダ産オマール海老のグリル + 5,000円  
シュベッツレチーズ 菜の花  
熊本ベルモットナンテュアソース  
US プライムテンダーロイン 125g + 3,250円  
US プライムサーロイン 175g + 3,750円  
松阪牛サーロイン 75g / 150g + 6,000 / 12,000円  
松阪牛テンダーロイン 75g / 150g + 7,000 / 14,000円

## Dessert

スイーツ ビュッフェ

10,500

DRIFTWOOD

# FAIRMONT SUNDAY BRUNCH

## Appetizer

### Signature Seafood Platter

Poached Prawn	Charcoal Grilled Vegetable Pickles
Steamed Clam	Salad of the Day
Steamed Mussel	Japanese Chili Cocktail Sauce
Today's Catch Crudo	Ginger Lemongrass & Yuzu Ponzu Dressing
Hot Smoked Fujinosuke Salmon with Bourbon & Miso Glaze	Fukujinzuke Tartare Sauce
Snow Crab Cake	Pan-Seared Scallop + 1,500 yen / 1pc
Freshly Baked Sea Urchin Crumpet with Whipped Soy Koji Butter	Grilled Black Tiger Prawn + 1,800 yen / 1pc
Charcoal Grilled Garlic Octopus	Grilled King Crab Leg + 6,000 yen
Fried Squid Salt & Pepper	

---

## Main

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork Butter Poached Udo, Mille-Feuille Potatoes, Apple & Hojicha Chutney	Grilled Australian Angus Beef Sirloin Wagyu Tallow Mashed Potatoes, Grilled Seasonal Greens, Saikyo Miso & Port Wine Sauce
Grilled Free Range Fukushima Date Chicken Confit Bamboo Shoots, Torched Komatsuna, Aji Amarillo & White Sesame Sauce	Grilled Canadian Lobster + 5,000 yen Spaetzle & Cheese, Rapeseed Flower, Kumamoto Vermouth Nantua Sauce
Brioche French Toast Souffle Straw-Smoked Miso & Vanilla Ice Cream, Maple Syrup	US Prime Beef Tenderloin 125g + 3,250 yen
Surf & Turf Eggs Benedict Japanese Beef Minute Steak, Sourdough, Free Range Poached Egg, Wagyu Tallow Hollandaise, Citrus Marinated Trout Roe	US Prime Beef Sirloin 175g + 3,750 yen
	Matsusaka Beef Sirloin 75g / 150g + 6,000 / 12,000 yen
	Matsusaka Beef Tenderloin 75g / 150g + 7,000 / 14,000 yen

---

## Dessert

### Sweets Buffet

10,500

**DRIFTWOOD**

All prices include service charge and consumption tax.

# FAIRMONT SUNDAY BRUNCH

## STANDARD FREE FLOW

### DIY GIN LAB DIYジンラボ

#### SPARKLING WINE スパークリングワイン

Contarini Prosecco  
コンタリーニ プロセッコ

#### ROSE WINE ロゼワイン

M Minuty Rosé  
エム ミュニティ ロゼ

#### WHITE WINE 白ワイン

Tiny Whale Chardonnay  
タイニーホエール シャルドネ  
Colpasso Pinot Grigio  
カルパソ ピノグリージョ

#### RED WINE 赤ワイン

Pete's Pure Cabernet Sauvignon  
ピーツピュア カベルネソービニオン  
Because I'm Pinot Noir  
ビコース アイム ピノノワール

### BRUNCH COCKTAIL

#### ブランチカクテル

Aperol Spritz  
アペロールスプリッツ  
Mimosa  
ミモザ

### BEER

#### ビール

Asahi Super Dry  
アサヒスーパードライ

### SOFT DRINKS

#### ソフトドリンク

Juice, Coffee, Tea  
ジュース、コーヒー、紅茶

5,000

## PREMIUM FREE FLOW

### + Laurent-Perrier Champagne

#### ローラン・ペリエ

+ 3,000

2.5-hour free flow (Last order 30 minutes prior)

フリーフロー2時間30分制（ラストオーダーはお時間の30分前に承ります。）

All prices include consumption tax and service charge and are listed in Japanese yen.

表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# FAIRMONT SUNDAY BRUNCH

## NON-ALCOHOL FREE FLOW

### SOFT DRINKS

#### ソフトドリンク

Kimino Yuzu Sparkling  
きみの ゆず スパークリング

Kimino Ume Sparkling  
きみの うめ スパークリング

Coca Cola  
コカ・コーラ

Coke Zero  
コーラ ゼロ

Oolong Tea  
ウーロン茶

Ginger Ale  
ジンジャーエール

### JUICES

ジュース

Orange

オレンジ

Apple

リンゴ

Grapefruits

グレープフルーツ

### COFFE

コーヒー

### TEA

紅茶

3,000

2.5-hour free flow (Last order 30 minutes prior)

フリーフロー2時間30分制（ラストオーダーはお時間の30分前に承ります。）

All prices include consumption tax and service charge and are listed in Japanese yen.  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。