

TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥2,980

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

幸水梨とアンディーブ ゴルゴンゾーラのディップクリーム
Japanese pear and endive with gorgonzola dip cream

炙りサーモンと胡瓜のピクルス レモンソース
Grilled salmon and pickles with lemon source

マグロのタルタル
Tuna tartare

鶏の白レバームース パイケース 詰め
Mousse of chicken white lever in pie

カプレーゼ バジルソース
Caprese with basil source

鴨のスマークとパイナップルコンポートのピンチョス
Duck smoke and pineapple compote

モルタデッラとカポナータ
Mortadella and caponata

カマンベールチーズのラビオリフリット
Camembert cheese pasta frit

Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい
Please choose one Fish or Meat

Fish

カマスのフリット

焼き茄子のピューレと夏野菜のアンサンブル
Barracuda frit

Grilled eggplant puree with summer vegetable

or

Meat

大山鶏 胸肉のファルシー

ポルチーニソースともも肉コンフィのデュオ
Falcly of Japanese premium chicken breast
with porcini sourceand confit of chicken thigh

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,500)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,500 more

Dessert & Cafe +¥800

マンゴーシャーベットとトロピカルフルーツのパルフェ
Mango sherbet and tropical fruits parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと
ダブルメインフルコース

¥4,300

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

幸水梨とアンディーブ ゴルゴンゾーラのディップクリーム
Japanese pear and endive with gorgonzola dip cream

炙りサーモンと胡瓜のピクルス レモンソース
Grilled salmon and pickles with lemon source

マグロのタルタル
Tuna tartare

鶏の白レバームース パイケース 詰め
Mousse of chicken white lever in pie

カプレーゼ バジルソース
Caprese with basil source

鴨のスマークとパイナップルコンポートのピンチョス
Duck smoke and pineapple compote

モルタデッラとカポナータ
Mortadella and caponata

カマンベールチーズのラビオリフリット
Camembert cheese pasta frit

Fish

カマスのフリット
焼き茄子のピューレと夏野菜のアンサンブル
Barracuda frit
Grilled sggplant puree with summer vegetable

Meat

大山鶏 胸肉のファルシー
ポルチーニソースともも肉コンフィのデュオ
Falcy of Japanese premium chicken breast
with porcini sourceand confit of chicken thigh

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,500)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,500 more

Dessert & Cafe

マンゴーシャーベットとトロピカルフルーツのパルフェ
Mango sherbet and tropical fruits parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

ANNIVERSARY LUNCH

記念日におすすめ 乾杯ドリンク付き 名物アミューズタワー
国産ブランド牛サーロインステーキとアニバーサリーデザートのコース

¥6,800

Drink

乾杯ワンドリンク

One cheers drink

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Salad with fluffy whipped seasar dressing

8種の小さな前菜 アミューズタワー

Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

幸水梨とアンディープ ゴルゴンゾーラのディップクリーム

Japanese pear and endive with gorgonzola dip cream

炙りサーモンと胡瓜のピクルス レモンソース

Grilled salmon and pickles with lemon source

マグロのタルタル

Tuna tartare

鶏の白レバームース パイケース詰め

Mousse of chicken white lever in pie

カプレーゼ バジルソース

Caprese with basil source

鴨のスモークとパイナップルコンポートのピンチョス

Duck smoke and pineapple compote

モルタデッラとカポナータ

Mortadella and caponata

カマンベールチーズのラビオリフリット

Camembert cheese pasta frit

Fish

カマスのフリット

焼き茄子のピューレと夏野菜のアンサンブル

Barracuda frit

Grilled eggplant puree with summer vegetable

Meat

国産ブランド牛のサーロインステーキ

Domestic brand beef sirloin steak

Anniversary Dessert Plate & Cafe

アニバーサリープレート

(ご希望のメッセージを添えてご用意いたします)

Anniversary assorted dessert

(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶

coffee or tea