

◆ DINNER COURSE MENU ◆

TOP DINNER

¥4,500

旬の食材をつかったダブルメインのスタンダードコース

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

Soup&Bread【スープ、パン】

栗のポタージュ パンチェッタと胡桃の塩サブレと共に

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紫白菜と紅大根 ヘーゼルナッツのディップクリームソース

ホワイトアスパラガスのバジルマヨネーズ

真鯛のマリネ 晩白柚のヴィネグレット

フォアグラとアンボ柿

赤すぐりのクリームチーズ

蝦夷あわびとマッシュルームのマリネ

カップ仕立てのアッシュェパルマンティエ

モルタデッラのアーモンド風味フリット

Fish【魚料理】

真鯛とオマール海老のパートブリック包み

アメリカーナとベルモットのクリームソース

Meat【肉料理】

ブラックアンガス牛のロースト 三種のバターと赤ワインソース

or

北海道銘柄牛 サロマ黒牛サーロインステーキ 150g (+2,000)

Plus 2,000 yen change your meat menu to [Japanese brand steak]

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

赤いベリーのスイーツ盛り合わせ

ロールケーキ、苺のプチタルト、あまおうシャーベット

コーヒー or 紅茶

TREE DINNER

¥6,800

厳選ワインのフリーフローとダブルメインのコース

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee, Wine free-flow(90min)

Wine free-flow ワインフリーフロー

シャンパン・白ワイン・赤ワインをお好きなだけお召し上がりください(90分)

Soup&Bread【スープ、パン】

栗のポタージュ パンチェッタと胡桃の塩サブレと共に

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紫白菜と紅大根 ヘーゼルナッツのディップクリームソース

ホワイトアスパラガスのバジルマヨネーズ

真鯛のマリネ 晩白柚のヴィネグレット

フォアグラとアンボ柿

赤すぐりのクリームチーズ

蝦夷あわびとマッシュルームのマリネ

カップ仕立てのアッシュェパルマンティエ

モルタデッラのアーモンド風味フリット

Fish【魚料理】

真鯛とオマール海老のパートブリック包み

アメリカーナとベルモットのクリームソース

Meat【肉料理】

ブラックアンガス牛のロースト 三種のバターと赤ワインソース

or

北海道銘柄牛 サロマ黒牛サーロインステーキ 150g (+2,000)

Plus 2,000 yen change your meat menu to [Japanese brand steak]

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

赤いベリーのスイーツ盛り合わせ

ロールケーキ、苺のプチタルト、あまおうシャーベット

コーヒー or 紅茶

ANNIVERSARY DINNER

¥7,500

記念日におすすめのコースとワインフリーフロー

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee, Wine free-flow(90min)

Wine free-flow ワインフリーフロー

シャンパン・白ワイン・赤ワインをお好きなだけお召し上がりください(90分)

Soup&Bread【スープ、パン】

栗のポタージュ パンチェッタと胡桃の塩サブレと共に

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紫白菜と紅大根 ヘーゼルナッツのディップクリームソース

ホワイトアスパラガスのバジルマヨネーズ

真鯛のマリネ 晩白柚のヴィネグレット

フォアグラとアンボ柿

赤すぐりのクリームチーズ

蝦夷あわびとマッシュルームのマリネ

カップ仕立てのアッシュェパルマンティエ

モルタデッラのアーモンド風味フリット

Fish【魚料理】

真鯛とオマール海老のパートブリック包み

アメリカーナとベルモットのクリームソース

Meat【肉料理】

ブラックアンガス牛のロースト 三種のバターと赤ワインソース

or

北海道銘柄牛 サロマ黒牛サーロインステーキ 150g (+2,000)

Plus 2,000 yen change your meat menu to [Japanese brand steak]

Anniversary Dessert Plate&Coffee

【アニバーサリーデザートプレート&カフェ】

豪華なアニバーサリープレートにご希望のメッセージを添えてご用意いたします

赤いベリーのスイーツ盛り合わせと小菓子

ロールケーキ、苺のプチタルト、あまおうシャーベット

コーヒー or 紅茶