

◆ LUNCH COURSE MENU ◆

TOP LUNCH ¥2,600

お好みのメインが選べるスタンダードコース

Salad, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers, Main dish

Salad, Bread 【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers 【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

バターナッツ南瓜の黒胡麻ディップクリーム
帆立貝の燻製 アボカドのヨーグルトソース
鰹のグリーンマスタードマリネ
パンチェッタコッタ フレッシュな旬の梨と共に
チキンパロティーヌと茸のコンフィ
赤葡萄のクリームチーズ
鰯の一口タルト
海老のブリック巻きフリット アジアンテイスト

Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 下記より一品お選び下さい

Fish【魚料理】 魚河岸より本日の鮮魚と旬の温野菜 ブイヤベースソース

or

Meat【肉料理】 霧島豚のローストとコンフィ パイナップルと八角の香り



MAIN DISH LUNCH SET ¥2,000

お気軽にご利用いただけるメインが選べるランチセット

Salad, Bread, Main dish

Salad, Bread 【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 下記より一品お選び下さい

Fish【魚料理】 魚河岸より本日の鮮魚と旬の温野菜 ブイヤベースソース

or

Meat【肉料理】 霧島豚のローストとコンフィ パイナップルと八角の香り

Dessert&Coffee 【デザート&カフェ】 + ¥500

ココナッツミルクのブランマンジェとフルーツスープ マンゴーシャーベット コーヒー or 紅茶

▶ 2,000円・2,600円コースは別途+500円でデザート&カフェをお選びいただけます

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

TREE LUNCH

¥3,800

ダブルメインの記念日おすすめコース

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

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

Salad, Bread 【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

バターナッツ南瓜の黒胡麻ディップクリーム
帆立貝の燻製 アボカドのヨーグルトソース
鰹のグリーンマスタードマリネ
パンチェッタコッタ フレッシュな旬の梨と共に
チキンパロティーヌと茸のコンフィ
赤葡萄のクリームチーズ
鰯の一口タルト
海老のブリック巻きフリット アジアンテイスト

Fish 【魚料理】

魚河岸より本日の鮮魚と旬の温野菜

ブイヤベースソース

Meat 【肉料理】

霧島豚のローストとコンフィ

パイナップルと八角の香り

Dessert&Coffee 【デザート&カフェ】

【デザート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】

ココナッツミルクのブランマンジェとフルーツスープ マンゴーシャーベット コーヒー or 紅茶

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

◆ 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

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

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

Salad,Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

バターナッツ南瓜の黒胡麻ディップクリーム
帆立貝の燻製 アボカドのヨーグルトソース
鰹のグリーンマスタードマリネ
パンチェッタコッタ フレッシュな旬の梨と共に
チキンパロティースと茸のコンフィ
赤葡萄のクリームチーズ
鰹の一口タルト
海老のブリック巻きフリット アジアンテイスト

Fish【魚料理】

マナガツオのムニエル シェリーヴィネガーと焦がしバターのソース
ホワイトアスパラガスを添えて

Meat【肉料理】

牛フィレ肉のステーキ
ポルチーニ茸のクリームとポルトワインソース

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

桃のスイーツ盛合せ
白桃のマルサラワインコンポート、白桃シャーベット、桃のプチタルト
コーヒー or 紅茶

TREE DINNER

¥6,800

お得なワインフリーフローがついたダブルメインのコース

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

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

Salad,Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Fish【魚料理】

マナガツオのムニエル シェリーヴィネガーと焦がしバターのソース
ホワイトアスパラガスを添えて

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

バターナッツ南瓜の黒胡麻ディップクリーム
帆立貝の燻製 アボカドのヨーグルトソース
鰹のグリーンマスタードマリネ
パンチェッタコッタ フレッシュな旬の梨と共に
チキンパロティースと茸のコンフィ
赤葡萄のクリームチーズ
鰹の一口タルト
海老のブリック巻きフリット アジアンテイスト

Meat【肉料理】

牛フィレ肉のステーキ
ポルチーニ茸のクリームとポルトワインソース

Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

桃のスイーツ盛合せ
白桃のマルサラワインコンポート、白桃シャーベット、桃のプチタルト
コーヒー or 紅茶

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)

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

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

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

Salad,Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Fish【魚料理】

マナガツオのムニエル シェリーヴィネガーと焦がしバターのソース
ホワイトアスパラガスを添えて

Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

バターナッツ南瓜の黒胡麻ディップクリーム
帆立貝の燻製 アボカドのヨーグルトソース
鰹のグリーンマスタードマリネ
パンチェッタコッタ フレッシュな旬の梨と共に
チキンパロティースと茸のコンフィ
赤葡萄のクリームチーズ
鰹の一口タルト
海老のブリック巻きフリット アジアンテイスト

Meat【肉料理】

牛フィレ肉のステーキ
ポルチーニ茸のクリームとポルトワインソース

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

桃のスイーツ盛合せと色々なお茶菓子
白桃のマルサラワインコンポート、白桃シャーベット、桃のプチタルト
コーヒー or 紅茶

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)

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です