

TOP DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥6,500

Salad & Bread

ガスパチョ 揚げパスタ添え
Gazpacho with fried pasta

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

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ
Nduja and Greens and beans on Crostini

仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce

Fish

本日の鮮魚のヴァプール
アスパラガスのベアルネーズソース
Today's fresh fish Vapeur
Asparagus Bearnaise sauce

Meat

房総産オリビアポークの
ロースト
サルティンボッカ仕立て
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork
Saltimbocca style

or

国産牛
南国黒牛のステーキ
+¥1,000
Charge to domestic beef
lamp steak
for ¥1,000 more

or

国産牛のサーロインと
イチボステーキ
+¥2,000
Charge to Domestic brand beef sirloin
and rump cap steaks
for ¥2,000 more

Dessert & Cafe

夏のプティ デザート
マンゴーのパルフェ／ブルーベリーのタルトレット／さくらんぼのアイス
Summer petit desserts
Mango parfait / Blueberry Tartlet / Cherry ice cream

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

TENKU

ANNIVERSARY DINNER

記念日におすすめ 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カース

¥8,500

Soup & Bread

ガスパチョ 揚げパスタ添え
Gazpacho with fried pasta

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

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ
'Nduja and Greens and beans on Crostini

仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce

Fish

本日の鮮魚のヴァプール
アスパラガスのベアルネーズソース
Today's fresh fish Vapeur
Asparagus Bearnaise sauce

Meat

国産牛のサーロインとイチボステーキ
Domestic brand beef sirloin and rump cap steaks

Anniversary Dessert Plate & Cafe

デザート盛り合わせ
(メッセージを添えてご用意させていただきます)

Anniversary assorted dessert
(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

SKY DINNER

要 予 約 reservation required

蝦夷アワビと特選牛のステーキを
お召し上がりいただける贅沢なコース

¥ 11,000

Soup & Bread

ガスパチョ 揚げパスタ添え
Gazpacho with fried pasta

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

鰹たたきのカルパッチョ アイオリソース
Seared Bonito Carpaccio with Aioli sauce

小柱のサルピコンサラダ
Scallop Salpicon salad

小ヤリイカのフリット
Fried Small Spear Squid

根菜のモザイク仕立て スペインオムレツ
Root Vegetables Spanish Omelette Mosaic style

鶏胸肉とアボカドの生春巻き
Chicken breast and Avocado spring rolls

野菜のピクルス
Pickled Vegetables

ンドゥイヤと枝豆のクロスティーニ
'Nduja and Greens and beans on Crostini

仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce

Fish

蝦夷アワビのムニエル
シェリーヴィネガーと焦がしバターソース
Ezo abalone meuniere
with sherry vinegar and burnt butter source

Meat

特選牛ロースとフォアグラのステーキ
トリュフとマデラワインのソース
Specially-selected beef and foie gras
sauce of truffle and madera wine

Anniversary Dessert Plate & Cafe

デザート盛り合わせ
(メッセージを添えてご用意させていただきます)

Anniversary assorted dessert
(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶
coffee or tea