

SKY DINNER

特選魚介料理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

ガスパチヨ 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

パンツァネッラ パンと夏野菜のサラダ
Panzanella of summer vegetables

とうもろこしとゴルゴンゾーラクリーム
Boiled corn with Gorgonzola

たことブロッコリーのガリシア風
Boiled octopus and broccoli in Galician style

鮎魚女と海藻のカルパッチョ
Greenling Carpaccio on seaweed

鱈のベニエ 大葉のマヨネーズ
Sand borer beignets with Shiso mayonnaise

鶏レバーのムース クロスティニー
Chicken liver mousse on Crostini

ハモンセラーノとメロン
Hamon Serrano on Cantaloupe

鶏むね肉の生春巻き マンゴーチャツネソース
Chicken breast and mango chutney for fresh spring rolls

Fish

手長エビのソテー
チェリートマトとオリーブオイルのケッカソース
Sauteed Langoustine
With Fresh cherry tomatoes Olive oil checca sauce

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

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

ガスパチヨ 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

パンツァネッラ パンと夏野菜のサラダ
Panzanella of summer vegetables

とうもろこしとゴルゴンゾーラクリーム
Boiled corn with Gorgonzola

たことブロッコリーのガリシア風
Boiled octopus and broccoli in Galician style

鮎魚女と海藻のカルパッチョ
Greenling Carpaccio on seaweed

鱈のベニエ 大葉のマヨネーズ
Sand borer beignets with Shiso mayonnaise

鶏レバーのムース クロスティーニ
Chicken liver mousse on Crostini

ハモンセラーノとメロン
Hamon Serrano on Cantaloupe

鶏むね肉の生春巻き マンゴーチャツネソース
Chicken breast and mango chutney for fresh spring rolls

Fish

イサキのポワレ
根セロリのピューレとタプナードソース
Chicken grunt poire
Tapenade sauce with celeriac puree

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

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

パンツァネッラ パンと夏野菜のサラダ
Panzanella of summer vegetables

とうもろこしとゴルゴンゾーラクリーム
Boiled corn with Gorgonzola

たことブロッコリーのガリシア風
Boiled octopus and broccoli in Galician style

鮎魚女と海藻のカルパッチョ
Greenling Carpaccio on seaweed

鱈のベニエ 大葉のマヨネーズ
Sand borer beignets with Shiso mayonnaise

鶏レバーのムース クロスティーニ
Chicken liver mousse on Crostini

ハモンセラノーとメロン
Hamon Serrano on Cantaloupe

鶏むね肉の生春巻き マンゴーチャツネソース
Chicken breast and mango chutney for fresh spring rolls

Fish

イサキのポワレ
根セロリのピューレとタブナードソース
Chicken grunt poire
Tapenade sauce with celeriac puree

Meat

千葉房総産オリビアポークの
ロースト

じゃが芋のグラタンを添えて
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork
Potato gratin served on the side

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
白桃のパルフェ／無花果のタルトレット／紅茶アイスクリーム
Summer petit desserts
White peach parfait / Fig Tartlet / Tea ice cream

コーヒー or 紅茶
coffee or tea