

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カース

¥6,800

Drink

乾杯ワンドリンク

One cheers drink

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ

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

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

本日の鮮魚のポワレ

カボナータを添えて

Today's fresh fish poire

Caponata on the side

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

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

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

¥4,600

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
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

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

本日の鮮魚のポワレ
カボナータを添えて

Today's fresh fish poire
Caponata on the side

Meat

甲州信玄鶏のガランティース
キノコのソテー ローズマリー風味
Koshu Shingen Chicken Galantine
Sauteed mushrooms Rosemary on the side

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

白桃のパルフェ
フランボワーズソース
White peach parfait framboise sauce

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

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

¥3,480

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
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

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

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

本日の鮮魚のポワレ
カボナータを添えて
Todays fresh fish poire
Caponata on the side

or

Meat

甲州信玄鶏のガランティース
キノコのソテー ローズマリー風味
Koshu Shingen Chicken Galantine
Sauteed mushrooms Rosemary on the side

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)
Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

白桃のパルフェ
フランボワーズソース
White peach parfait framboise sauce
コーヒー or 紅茶
coffee or tea

【平日限定】
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

ふわふわホイップのシーザーサラダ
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

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

本日の鮮魚のポワレ
カボナータを添えて
Todays fresh fish poire
Caponata on the side

Meat

甲州信玄鶏のガランティース
キノコのソテー ローズマリー風味
Koshu Shingen Chicken Galantine
Sauteed mushrooms Rosemary on the side

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

白桃のパルフェ
フランボワーズソース
White peach parfait framboise sauce

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

【平日限定】

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

ふわふわホイップのシーザーサラダ

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

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

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

本日の鮮魚のポワレ

カボナータを添えて

Todays fresh fish poire

Caponata on the side

or

Meat

甲州信玄鶏のガランティース

キノコのソテー ローズマリー風味

Koshu Shingen Chicken Galantine

Sauteed mushrooms Rosemary on the side

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak

for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

白桃のパルフェ

フランボワーズソース

White peach parfait framboise sauce

コーヒー or 紅茶

coffee or tea