

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コース

¥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

北寄貝のサルピコン
Salpicon of the surf clam

秋サバのリエット
Autumn mackerel riette

桜海老のパニプリ
Sakura shrimp panipuri

一口ビーフタコス
Bite-sized beef taco

信玄鶏胸肉と茸のパテ
Shingen chicken breast and mushroom patty

岩海苔のゼツポリーニ
Zeppolini of Japanese rock seaweed

サラダ蕪とハモンセラノ
Salad turnips and jamon serrano

洋梨のコンポート ゴルゴンゾーラのムース
Pear compote Gorgonzola mousse

Fish

本日の鮮魚のポワレ
アンチョビバターソース
Todays fresh fish poire
Anchovy butter 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

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

北寄貝のサルピコン

Salpicon of the surf clam

秋サバのリエット

Autumn mackerel riette

桜海老のパニプリ

Sakura shrimp panipuri

一口ビーフタコス

Bite-sized beef taco

信玄鶏胸肉と茸のパテ

Shingen chicken breast and mushroom patty

岩海苔のゼッポリーニ

Zeppolini of Japanese rock seaweed

サラダ蕪とハモンセラノー

Salad turnips and jamon serrano

洋梨のコンポート ゴルゴンゾーラのムース

Pear compote Gorgonzola mousse

Fish

本日の鮮魚のポワレ

アンチョビバターソース

Today's fresh fish poire

Anchovy butter sauce

Meat

甲州信玄鶏のトマト煮込み

クスクスを添えて

Koshu Shingen chicken stewed in tomatoes
with couscous

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

モンブランのパルフェ仕立て

洋梨のソルベとカシスソース

Mont Blanc parfait style Pear sorbet and Cassis 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

北寄貝のサルピコン
Salpicon of the surf clam

秋サバのリエット
Autumn mackerel riette

桜海老のパニプリ
Sakura shrimp panipuri

一口ビーフタコス
Bite-sized beef taco

信玄鶏胸肉と茸のパテ
Shingen chicken breast and mushroom patty

岩海苔のゼッポリーニ
Zeppolini of Japanese rock seaweed

サラダ蕪とハモンセラノー
Salad turnips and jamon serrano

洋梨のコンポート ゴルゴンゾーラのムース
Pear compote Gorgonzola mousse

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
アンチョビバターソース
Todays fresh fish poire
Anchovy butter sauce

or

Meat

甲州信玄鶏のトマト煮込み
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken stewed in tomatoes
with couscous

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

モンブランのパルフェ仕立て
洋梨のソルベとカシスソース
Mont Blanc parfait style Pear sorbet and Cassis 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

北寄貝のサルピコン
Salpicon of the surf clam

秋サバのリエット
Autumn mackerel riette

桜海老のパニプリ
Sakura shrimp panipuri

一口ビーフタコス
Bite-sized beef taco

信玄鶏胸肉と茸のパテ
Shingen chicken breast and mushroom patty

岩海苔のゼッポリーニ
Zeppolini of Japanese rock seaweed

サラダ蕪とハモンセラノ
Salad turnips and jamon serrano

洋梨のコンポート ゴルゴンゾーラのムース
Pear compote Gorgonzola mousse

Fish

本日の鮮魚のポワレ
アンチョビバターソース
Todays fresh fish poire
Anchovy butter sauce

Meat

甲州信玄鶏のトマト煮込み
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken stewed in tomatoes
with couscous

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

モンブランのパルフェ仕立て
洋梨のソルベとカシスソース
Mont Blanc parfait style Pear sorbet and Cassis 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

北寄貝のサルピコン
Salpicon of the surf clam

秋サバのリエット
Autumn mackerel riette

桜海老のパニプリ
Sakura shrimp panipuri

一口ビーフタコス
Bite-sized beef taco

信玄鶏胸肉と茸のパテ
Shingen chicken breast and mushroom patty

岩海苔のゼッポリーニ
Zeppolini of Japanese rock seaweed

サラダ蕪とハモンセラノー
Salad turnips and jamon serrano

洋梨のコンポート ゴルゴンゾーラのムース
Pear compote Gorgonzola mousse

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
アンチョビバターソース
Todays fresh fish poire
Anchovy butter sauce

or

Meat

甲州信玄鶏のトマト煮込み
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken stewed in tomatoes
with couscous

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

モンブランのパルフェ仕立て
洋梨のソルベとカシスソース
Mont Blanc parfait style Pear sorbet and Cassis sauce

コーヒー or 紅茶
coffee or tea