

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

栗かぼちゃのポタージュ パンデピス添え
Winter squash potage with pan de pis

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ーノ
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

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

栗かぼちゃのポタージュ パンデピス添え
Winter squash potage with pan de pis

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ーノ
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

タスマニアサーモンのミ・キュイ
ポロ葱のロースト
Tasmanian salmon mi cuit
Roasted Leek

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

栗かぼちゃのポタージュ パンデピス添え
Winter squash potage with pan de pis

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ーノ
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

タスマニアサーモンのミ・キュイ
ポロ葱のロースト
Tasmanian salmon mi cuit
Roasted Leek

Meat

千葉房総産オリビアポークの
ロースト
いちじくのソース
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork
Fig sauce

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

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

秋のプティ デザート
モンブランパルフェ／赤ブドウのタルトレット／キャラメルアイスアイスクリーム
Autumn Petit Dessert
Mont Blanc Parfait / Red Grape Tartlet / Caramel Ice

コーヒー or 紅茶
coffee or tea