

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

アーモンドミルクの杏仁豆腐
Almond jelly with almond milk
季節野菜のスティック パプリカのディップ
Seasonal vegetables with paprika dip
白魚のパニプリ 大葉の香り
White fish panipuri with the scent of shiso leaves
タスマニアサーモンのマリネ
Marinated Tasmanian salmon
鱈白子のフリット
Cod milt fritters
田舎風パテとグリーンマスタード
Pâté de Campagne with green mustard
モルタデッラのムースカナッペ
Mortadella mousse canapés
甲州信玄鶏胸肉のブリトー
Koshu Shingen chicken breast burrito

Fish

季節の魚のポワレ
春菊と蕪のソース
Seasonal fish poeler
Chrysanthemum and turnip 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

アーモンドミルクの杏仁豆腐
Almond jelly with almond milk
季節野菜のスティック パプリカのディップ
Seasonal vegetables with paprika dip
白魚のパニプリ 大葉の香り
White fish panipuri with the scent of shiso leaves
タスマニアサーモンのマリネ
Marinated Tasmanian salmon
鱈白子のフリット
Cod milt fritters
田舎風パテとグリーンマスタード
Pâté de Campagne with green mustard
モルタデッラのムースカナッペ
Mortadella mousse canapés
甲州信玄鶏胸肉のブリトー
Koshu Shingen chicken breast burrito

Fish

季節の魚のポワレ
春菊と蕪のソース
Seasonal fish poeler
Chrysanthemum and turnip sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のフリカッセ
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken thigh fricasse
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

苺のパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマとフランボワーズソース
Strawberry parfait style Chocolate Espuma and 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

アーモンドミルクの杏仁豆腐
Almond jelly with almond milk
季節野菜のスティック パプリカのディップ
Seasonal vegetables with paprika dip
白魚のパニプリ 大葉の香り
White fish panipuri with the scent of shiso leaves
タスマニアサーモンのマリネ
Marinated Tasmanian salmon
鱈白子のフリット
Cod milt fritters
田舎風パテとグリーンマスタード
Pâté de Campagne with green mustard
モルタデッラのムースカナッペ
Mortadella mousse canapés
甲州信玄鶏胸肉のブリトー
Koshu Shingen chicken breast burrito

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

季節の魚のポワレ
春菊と蕪のソース
Seasonal fish poeler
Chrysanthemum and turnip sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のフリカッセ
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken thigh fricasse
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

苺のパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマとフランボワーズソース
Strawberry parfait style Chocolate Espuma and 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

アーモンドミルクの杏仁豆腐
Almond jelly with almond milk
季節野菜のスティック パプリカのディップ
Seasonal vegetables with paprika dip
白魚のパニプリ 大葉の香り
White fish panipuri with the scent of shiso leaves
タスマニアサーモンのマリネ
Marinated Tasmanian salmon
鱈白子のフリット
Cod milt fritters
田舎風パテとグリーンマスタード
Pâté de Campagne with green mustard
モルタデッラのムースカナッペ
Mortadella mousse canapés
甲州信玄鶏胸肉のブリトー
Koshu Shingen chicken breast burrito

Fish

季節の魚のポワレ
春菊と蕪のソース
Seasonal fish poeler
Chrysanthemum and turnip sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のフリカッセ
クスクスを添えて
Koshu Shingen chicken thigh fricasse
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

苺のパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマとフランボワーズソース
Strawberry parfait style Chocolate Espuma and 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

アーモンドミルクの杏仁豆腐

Almond jelly with almond milk

季節野菜のスティック パプリカのディップ

Seasonal vegetables with paprika dip

白魚のパニプリ 大葉の香り

White fish panipuri with the scent of shiso leaves

タスマニアサーモンのマリネ

Marinated Tasmanian salmon

鱈白子のフリット

Cod milt fritters

田舎風パテとグリーンマスタード

Pâté de Campagne with green mustard

モルタデッラのムースカナッペ

Mortadella mousse canapés

甲州信玄鶏胸肉のブリトー

Koshu Shingen chicken breast burrito

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

季節の魚のポワレ

春菊と蕪のソース

Seasonal fish poeler

Chrysanthemum and turnip sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のフリカッセ

クスクスを添えて

Koshu Shingen chicken thigh fricasse

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

苺のパルフェ仕立て

チョコレートエスプーマとフランボワーズソース

Strawberry parfait style Chocolate Espuma and framboise sauce

コーヒー or 紅茶

coffee or tea