

# 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

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

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

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

トスカーナ風魚介のトマトスープ  
ムール貝、イカ、小エビ、アンコウの"カッチュッコ"  
Tuscan-style seafood tomato soup  
"kacchucko" (Mussels, squid, small shrimp, monkfish)

### 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

アーモンドミルクの杏仁豆腐  
Almond jelly with almond milk

鱈白子のフリット  
Cod milt fritters

季節野菜のスティック パプリカのディップ  
Seasonal vegetables with paprika dip

田舎風 バテとグリーンマスタード  
Pâté de Campagne with green mustard

白魚のパニプリ 大葉の香り  
White fish panipuri with the scent of shiso leaves

モルタデッラのムースカナッペ  
Mortadella mousse canapés

タスマニアサーモンのマリネ  
Marinated Tasmanian salmon

甲州信玄鶏胸肉のブリトー  
Koshu Shingen chicken breast burrito

## Fish

トスカーナ風魚介のトマトスープ  
ムール貝、イカ、小エビ、アンコウの”カッチュッコ”  
Tuscan-style seafood tomato soup  
"kacchucko" (Mussels, squid, small shrimp, monkfish)

## Meat

千葉房総産オリビアポークの  
ロースト

冬の根菜を添えて ポルト酒のソース  
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork  
Serve with winter root vegetables  
with porto wine 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

冬のプティ デザート  
苺パルフェ／コーヒークリームのタルトレット／柚子のシャーベット

Winter Petit Dessert  
Strawberry parfait / Coffee cream tartlet / Yuzu sorbet

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea