

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

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

Fish

手長エビのソテー¹
チェリートマトとオリーブオイルのケッカソース
Sautéed 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コース

¥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

田舎風パ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
lump 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