

# 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

空豆のポタージュ チーズサブレを添えて  
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

カリフラワーとズワイガニのムース  
Cauliflower and snow crab mousse

旬の野菜 ツナのディップ  
Seasonal vegetables with tuna dip

スルメイカと押し麦のサラダ パニプリカップ  
Salad panipuri cup with squid and rolled barley

スズキのカルパッチョ バジルの香り  
Sea bass carpaccio basil scent

豚足とじゃが芋のクロケット カレー風味  
Pork's feet and potato croquettes with curry flavor

牛タンと根菜のサルピコンサラダ  
Salpicon salad with beef tongue and root vegetables

マスカルポーネとマーマレードのカナッペ  
Canapés with mascarpone and marmalade

甲州信玄鶏の一口タコス  
Shingen chicken bite-sized taco

## Bread

## Fish

アワビのムニエル 菜の花のリゾット添え  
焦がしバターソース

Sauteed Abalone with Rape blossom risotto  
Burnt butter 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

空豆のポタージュ チーズサブレを添えて  
Fava bean potage with cheese sablé

## 8種の小さな前菜 アミューズタワー Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

カリフラワーとズワイガニのムース  
Cauliflower and snow crab mousse

旬の野菜 ツナのディップ  
Seasonal vegetables with tuna dip

スルメイカと押し麦のサラダ パニプリカップ  
Salad panipuri cup with squid and rolled barley

スズキのカルパッチョ バジルの香り  
Sea bass carpaccio basil scent

豚足とじゃが芋のクロケット カレー風味  
Pork's feet and potato croquettes with curry flavor

牛タンと根菜のサルピコンサラダ  
Salpicon salad with beef tongue and root vegetables

マスカルポーネとマーマレードのカナッペ  
Canapés with mascarpone and marmalade

甲州信玄鶏の一口タコス  
Shingen chicken bite-sized taco

## Bread

## Fish

本日の鮮魚のポワレ  
ヴァンブランソース ふき味噌のタブナード  
Todays fresh fish poire  
Vin Blanc sauce Fuki miso tapenade

## 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

## Soup

空豆のポタージュ チーズサブレを添えて  
Fava bean potage with cheese sablé

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

カリフラワーとズワイガニのムース  
Cauliflower and snow crab mousse

豚足とじゃが芋のクロケット カレー風味  
Pork's feet and potato croquettes with curry flavor

旬の野菜 ツナのディップ  
Seasonal vegetables with tuna dip

牛タンと根菜のサルピコンサラダ  
Salpicón salad with beef tongue and root vegetables

スルメイカと押し麦のサラダ パニプリカップ  
Salad panipuri cup with squid and rolled barley

マスカルポーネとマーマレードのカナッペ  
Canapés with mascarpone and marmalade

スズキのカルパッチョ バジルの香り  
Sea bass carpaccio basil scent

甲州信玄鶏の一口タコス  
Shingen chicken bite-sized taco

## Bread

## Fish

本日の鮮魚のポワレ  
ヴァンブランソース ふき味噌のタブナード  
Todays fresh fish poire  
Vin Blanc sauce Fuki miso tapenade

## Meat

千葉房総産オリビアポークの  
ロースト  
ロメスコソース 深谷ネギロースト添え  
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork  
Romesco sauce with roasted  
Fukaya green onions

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

春のプティ デザート  
苺のパルフェ／紅茶のタルトレット／ピスタチオアイス  
Spring Petit Dessert  
Strawberry parfait / Black tea cream tartlet / Pistachio ice cream

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea