

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カース

¥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 ふき味噌のタプナード
Today's 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
Salpicon 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 ふき味噌のタプナード
Today's 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
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

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