

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

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

Fish

本日の鮮魚のポワレ
フェネルのバターソース
Seasonal fish poeler
Fennel butter 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

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

Fish

本日の鮮魚のポワレ
フェネルのバターソース
Seasonal fish poeler
Fennel butter sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
グランメール風
Roasted Koshu Shingen chicken thigh
Grandmer style

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
ハイビスカスの香り
Strawberry parfait style Hibiscus fragrance

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

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

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

本日の鮮魚のポワレ
フェンネルのバターソース
Seasonal fish poeler
Fennel butter sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
グランメール風
Roasted Koshu Shingen chicken thigh
Grandmer style

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
ハイビスカスの香り
Strawberry parfait style Hibiscus fragrance
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

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

Fish

本日の鮮魚のポワレ
フェンネルのバターソース
Seasonal fish poeler
Fennel butter sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
グランメール風
Roasted Koshu Shingen chicken thigh
Grandmer style

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
ハイビスカスの香り
Strawberry parfait style Hibiscus fragrance

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

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

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

本日の鮮魚のポワレ

フェンネルのバターソース

Seasonal fish poeler

Fennel butter sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト

グランメール風

Roasted Koshu Shingen chicken thigh

Grandmer style

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

ハイビスカスの香り

Strawberry parfait style Hibiscus fragrance

コーヒー or 紅茶

coffee or tea