

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

自家製ピクルスのピンチョス

Homemade pickled pintxos

トマトリゾットのクロケット

Croquet with tomato risotto

鰹のカルパッチョ

Bonito carpaccio

タスマニアサーモンのムース

Tasmanian Salmon Mousse

ホタルイカと菜の花のペペロンチーノ

Firefly squid and rape flower pepperoncino

小海老の生春巻き

Fresh spring rolls with small shrimp

コッパ・デイ・ロマーナ

Coppa di Romana (terrines made by boiling pork)

甲州信玄鶏のテリーヌ 梅肉ソース

Shingen chicken terrine with plum sauce

Fish

本日の魚のポワレ

Balsamic and boule blanc sauceの春野菜を添えて

Seasonal fish poeler

Served with spring vegetables with balsamic and boule blanc 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

自家製ピクルスのピンチョス
Homemade pickled pintxos

トマトリゾットのクロケット
Crockett with tomato risotto

鰹のカルパッチョ
Bonito carpaccio

タスマニアサーモンのムース
Tasmanian Salmon Mousse

ホタルイカと菜の花のペペロンチーノ
Firefly squid and rape flower pepperoncino

小海老の生春巻き
Fresh spring rolls with small shrimp

コッパ・ディ・ロマーナ
Coppa di Romana (terrine made by boiling pork)

甲州信玄鶏のテリーヌ 梅肉ソース
Shingen chicken terrine with plum sauce

Fish

本日の魚のポワレ
バルサミコとブルブランソースの春野菜を添えて
Seasonal fish poeler

Served with spring vegetables with balsamic and boule blanc sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
春キャベツのプレゼを添えて
Roasted Koshu Shingen chicken
Serve with spring cabbage breze

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

4種の柑橘のパフェ
タイムの香り
4 types of citrus parfait Thyme 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

自家製ピクルスのピンチョス
Homemade pickled pintxos

トマトリゾットのクロケット
Crockett with tomato risotto

鰹のカルパッチョ
Bonito carpaccio

タスマニアサーモンのムース
Tasmanian Salmon Mousse

ホタルイカと菜の花のペペロンチーノ
Firefly squid and rape flower pepperoncino

小海老の生春巻き
Fresh spring rolls with small shrimp

コッパ・ディ・ロマーナ
Coppa di Romana (terrines made by boiling pork)

甲州信玄鶏のテリーヌ 梅肉ソース
Shingen chicken terrine with plum sauce

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

本日の魚のポワレ
バルサミコとブールブランソースの春野菜を添えて
Seasonal fish poeler
Served with spring vegetables with balsamic and boule blanc sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
春キャベツのブレゼを添えて
Roasted Koshu Shingen chicken
Serve with spring cabbage breze

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

4種の柑橘のパフェ
タイムの香り
4 types of citrus parfait Thyme 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

自家製ピクルスのピンチョス
Homemade pickled pintxos

トマトリゾットのクロケット
Crockett with tomato risotto

鰹のカルパッチョ
Bonito carpaccio

タスマニアサーモンのムース
Tasmanian Salmon Mousse

ホタルイカと菜の花のペペロンチーノ
Firefly squid and rape flower pepperoncino

小海老の生春巻き
Fresh spring rolls with small shrimp

コッパ・ディ・ロマーナ
Coppa di Romana (terrines made by boiling pork)

甲州信玄鶏のテリーヌ 梅肉ソース
Shingen chicken terrine with plum sauce

Fish

本日の魚のポワレ
バルサミコとブルブランソースの春野菜を添えて
Seasonal fish poeler

Served with spring vegetables with balsamic and boule blanc sauce

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
春キャベツのプレゼを添えて
Roasted Kosu Shingen chicken
Serve with spring cabbage breze

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

4種の柑橘のパフェ
タイムの香り
4 types of citrus parfait Thyme 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

自家製ピクルスのピンチョス
Homemade pickled pintxos

トマトリゾットのクロケット
Crockett with tomato risotto

鰹のカルパッチョ
Bonito carpaccio

タスマニアサーモンのムース
Tasmanian Salmon Mousse

ホタルイカと菜の花のペペロンチーノ
Firefly squid and rape flower pepperoncino

小海老の生春巻き
Fresh spring rolls with small shrimp

コッパ・ディ・ロマーナ
Coppa di Romana (terrine made by boiling pork)

甲州信玄鶏のテリーヌ 梅肉ソース
Shingen chicken terrine with plum sauce

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

本日の魚のポワレ
バルサミコとブルブランソースの春野菜を添えて
Seasonal fish poeler
Served with spring vegetables with balsamic and boule blanc sauce

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
春キャベツのブレゼを添えて
Roasted Koshu Shingen chicken
Serve with spring cabbage breze

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

4種の柑橘のパフェ
タイムの香り
4 types of citrus parfait Thyme fragrance

コーヒー or 紅茶
coffee or tea