

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
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

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・デイ・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

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

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・デイ・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

Bread

Fish

本日の鮮魚のポワレ
Asparagus sauce

Today's fresh fish poire
Asparagus 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

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

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・デイ・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

Bread

Fish

本日の鮮魚のポワレ
アスパラガスのソース
Today's fresh fish poire
Asparagus sauce

Meat

千葉房総産オリビアポークの
ロースト

ポルトワインと八丁味噌のソース
Roasted Loin of Chiba Boso Olivia Pork
Porto wine and Hatcho miso sauce

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
柑橘パルフェ／春のタルトレット／季節のアイス
Spring Petit Dessert
Citrus Parfait / Spring Tartlet / Seasonal Ice Cream

コーヒー or 紅茶
coffee or tea