

STANDARD DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥7,500

Salad

ブラータチーズとカラフルトマトのサラダ
Burrata Cheese and Colorful Tomato Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

水タコのマリネ ライムドレッシング
Marinated octopus with lime dressing

鱧のベニエ 梅肉とハチミツのマヨネーズ
Beige conger with plum and honey mayonnaise

焼きトウモロコシの冷製スープ
Grilled Corn Cold Soup

タスマニアサーモンとほうれん草のキッシュ
Tasmanian Salmon and Spinach Quiche

甲州信玄鶏のバロティース
Koshu Shingen Chicken Barlotine

無花果とハモンセラノ
Figs and Jamón Serrano

キウイとマスカルポーネのカナッペ
Kiwi and mascarpone canapé

Bread

Fish

ヒラスズキのポワレ
バスク風クリームソース
Sea bass poire
Basque-style cream sauce

Meat

国産牛イチボのステーキ
ポルトワインのソース
Steak with Domestic Beef Ichibo
Port wine sauce

or

特選和牛サーロイン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
+ ¥2,500
Premium Wagyu Sirloin and Foie Gras Steak
sauce of truffle and madera wine
Charge to domestic beef lamp steak for ¥2,500 more

Dessert & Cafe

初夏のプティ デザート
マンゴーパルフェ / ブルーベリーのタルトレット / パイナップルソルベ
Early summer petit desserts
Mango parfait / Blueberry tartlet / Pineapple sorbet

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

SPECIAL DINNER

記念日におすすめ 特選和牛ステーキと
アニバーサリーデザートのコース

¥9,500

Salad

ブラータチーズとカラフルトマトのサラダ
Burrata Cheese and Colorful Tomato Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

水タコのマリネ ライムドレッシング
Marinated octopus with lime dressing
鱧のベニエ 梅肉とハチミツのマヨネーズ
Beige conger with plum and honey mayonnaise
焼きトウモロコシの冷製スープ
Grilled Corn Cold Soup
タスマニアサーモンとほうれん草のキッシュ
Tasmanian Salmon and Spinach Quiche
甲州信玄鶏のバロティース
Koshu Shingen Chicken Barlotine
無花果とハモンセラノ
Figs and Jamón Serrano
キウイとマスカルポーネのカナッペ
Kiwi and mascarpone canapé

Bread

Fish

ヒラスズキのポワレ
バスク風クリームソース
Sea bass poire
Basque-style cream sauce

Meat

特選和牛イチボのステーキ
バニエットヴェルデソース
Special Wagyu Ichibo Steak
Bagnet Verd sauce

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

PREMIUM DINNER

特選魚介料理と特選和牛のステーキを
お召し上がりいただける贅沢なコース

¥12,000

Salad

ブラータチーズとカラフルトマトのサラダ
Burrata Cheese and Colorful Tomato Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

水タコのマリネ ライムドレッシング
Marinated octopus with lime dressing
鱧のベニエ 梅肉とハチミツのマヨネーズ
Beige conger with plum and honey mayonnaise
焼きトウモロコシの冷製スープ
Grilled Corn Cold Soup
タスマニアサーモンとほうれん草のキッシュ
Tasmanian Salmon and Spinach Quiche
甲州信玄鶏のバロティエヌ
Koshu Shingen Chicken Barlotine
無花果とハモンセラーノ
Figs and Jamón Serrano
キウイとマスカルポーネのカナッペ
Kiwi and mascarpone canapé

Bread

Fish

蝦夷アワビと季節の野菜のリゾットヒラスズキのポワレ
バスク風クリームソース
Sauteed Abalone with Seasonal Vegetable Risotto & Sea Bass poire
Basque-style cream sauce

Meat

特選和牛サーロイン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
Premium Wagyu Sirloin and Foie Gras Steak
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