

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
国産牛イチボ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

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

Fish

メカジキのカツレツ

フレッシュトマトのソース

Swordfish cutlet

Fresh Tomato 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

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

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

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

Fish

メカジキのカツレツ
フレッシュトマトのソース
Swordfish cutlet
Fresh Tomato Sauce

Meat

房総オリヴィアポークのロースト
アールグレイ香る人参のピューレ
Roasted Boso Olivia Pork
Earl Grey Carrot Purée

or

国産牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

マンゴーのパルフェ
ココナッツのエスプーマ
Mango Parfait Coconut Espuma

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

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

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

メカジキのカツレツ

フレッシュトマトのソース

Swordfish cutlet

Fresh Tomato Sauce

or

Meat

房総オリヴィアポークのロースト

アールグレイ香る人参のピューレ

Roasted Boso Olivia Pork

Earl Grey Carrot Purée

or

Meat

国産牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak

for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

マンゴーのパルフェ

ココナッツのエスプーマ

Mango Parfait Coconut Espuma

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

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

Fish

メカジキのカツレツ
フレッシュトマトのソース
Swordfish cutlet
Fresh Tomato Sauce

Meat

房総オリヴィアポークのロースト
アールグレイ香る人参のピューレ
Roasted Boso Olivia Pork
Earl Grey Carrot Purée

or

国産牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

マンゴーのパルフェ
ココナッツのエスプーマ
Mango Parfait Coconut Espuma

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

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

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

メカジキのカツレツ
フレッシュトマトのソース
Swordfish cutlet
Fresh Tomato Sauce

or

Meat

房総オリヴィアポークのロースト
アールグレイ香る人参のピューレ
Roasted Boso Olivia Pork
Earl Grey Carrot Purée

or

Meat

国産牛のランプステーキ (+¥1,000)
Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

マンゴ어의パルフェ
ココナッツのエスプーマ
Mango Parfait Coconut Espuma

コーヒー or 紅茶
coffee or tea