

STANDARD DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥7,500

Salad

ストラッチャテッラチーズとマッシュルームのサラダ
Stracciatella Cheese and Mushroom Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

秋刀魚のカルピオーネ
Pacific saury carpionne

甲州信玄鶏のテリーヌ
Koshu Shingen Chicken Terrine

さつまいもとマスカルポーネクリーム
Sweet Potato and Mascarpone Cream

小海老とクスクスのサラダ
Shrimp and couscous salad

栗かぼちゃのスープ
Winter squash soup

三種のきのこベーコンのキッシュ
Three kinds of mushrooms and bacon quiche

仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce

Bread

Fish

真鯛のポワレ
ひよこ豆のピューレ タブナードソース
Pan-seared sea bream
Chickpea Purée with Tapenade 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

秋のプティ デザート
モンブランパルフェ／キャラメルアイス／ナガノパープルのタルトレツ
Autumn petit desserts
Mont Blanc Parfait / Caramel Ice Cream / Nagano Purple Tartlet

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カース

¥9,500

Salad

ストラッチャテッラチーズとマッシュルームのサラダ
Stracciatella Cheese and Mushroom Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

秋刀魚のカルピオーネ
Pacific saury carpionne
さつまいもとマスカルポーネクリーム
Sweet Potato and Mascarpone Cream
栗かぼちゃのスープ
Winter squash soup
仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce
甲州信玄鶏のテリーヌ
Koshu Shingen Chicken Terrine
小海老とクスクスのサラダ
Shrimp and couscous salad
三種のきのこベーコンのキッシュ
Three kinds of mushrooms and bacon quiche

Bread

Fish

真鯛のポワレ
ひよこ豆のビュレ タブナードソース
Pan-seared sea bream
Chickpea Purée with Tapenade Sauce

Meat

黒毛和牛イチボのステーキ
イタリアンパセリのパニェット
Kuroge Wagyu Ichibo steak
Italian parsley bannette

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

ストラッチャテッラチーズとマッシュルームのサラダ
Stracciatella Cheese and Mushroom Salad

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

秋刀魚のカルピオーネ
Pacific saury carpionne
さつまいもとマスカルポーネクリーム
Sweet Potato and Mascarpone Cream
栗かぼちゃのスープ
Winter squash soup
仔牛のトンナータソース
Roasted Calf with Tonnato sauce
甲州信玄鶏のテリーヌ
Koshu Shingen Chicken Terrine
小海老とクスクスのサラダ
Shrimp and couscous salad
三種のきのこことベーコンのキッシュ
Three kinds of mushrooms and bacon quiche

Bread

Fish

蝦夷アワビと季節の野菜のリゾット&真鯛のポワレ
ひよこ豆のピューレ タブナードソース
Sautéed Abalone with Seasonal Vegetable Risotto & Pan-seared sea bream
Chickpea Purée with Tapenade 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