STANDARD DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥7,500

Salad

パッパアルポモドーロ 鱈白子のフリット
Papa Alpomodoro Cod Milt Fritters

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

タスマニアサーモンのカルパッチョ
Tasmanian salmon carpaccio

桜海老のパニプリ
Sakura Shrimp Panipuri

小柱のサルピコンサラダ
Baby Scallop Salpicon Salad

甲州信玄鶏とキノコのテリーヌ
Koshu Shingen chicken and mushroom terrine

洋梨とハモンセラーノ
Pear and Jamón Serrano

仔羊のグーラッシュ
Lamb goulash

カブと紅くるり大根のバーニャカウダ
Turnip and Red Radish Bagna Cauda

Bread

Fish

ブリのポワレ
カリフラワーと春菊のソース
Yellowtail poeler
Cauliflower and Chrysanthemum greens Sauce

Meat

国産牛のタリアータ
バルサミコソース
Domestic Beef Tagliata
Balsamic Sauce

or

黒毛和牛サーロインとフォアグラのソテー
トリュフとマデラワインのソース
+¥2,500
Charge to Kuroge Wagyu Sirloin and Foie Gras
sauce of truffle and madera wine
for ¥2,500 more

Dessert & Cafe

冬のプティ デザート
とちおとめのプチパルフェ／コーヒーのタルトレット／柚子のシャーベット
Winter petit desserts
Petit Parfait of Tochiotome / Coffee Tartlet / Yuzu Sherbet

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

SPECIAL DINNER

記念日におすすめ 黒毛和牛と
アニバーサリーデザートのコース

¥9,500

Salad

パッパアルポモドーロ 鱈白子のフリット
Papa Alpomodoro Cod Milt Fritters

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

タスマニアサーモンのカルパッチョ
Tasmanian salmon carpaccio

桜海老のパニプリ
Sakura Shrimp Panipuri

小柱のサルピコンサラダ
Baby Scallop Salpicon Salad

甲州信玄鶏とキノコのテリーヌ
Koshu Shingen chicken and mushroom terrine

洋梨とハモンセラーノ
Pear and Jamón Serrano

仔羊のグーラッシュ
Lamb goulash

カブと紅くるり大根のバーニャカウダ
Turnip and Red Radish Bagna Cauda

Bread

Fish

ブリのポワレ
カリフラワーと春菊のソース

Yellowtail poeler
Cauliflower and Chrysanthemum greens Sauce

Meat

黒毛和牛のタリアータ
バルサミコソース

Kuroge Wagyu Tagliata
Balsamic 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

特選魚介料理と黒毛和牛を
お召し上がりいただける贅沢なコース

¥12,000

Salad

パッパアルポモドーロ 鱈白子のフリット
Papa Alpomodoro Cod Milt Fritters

名物アミューズタワー
Signature Amuse Tower

タスマニアサーモンのカルパッチョ
Tasmanian salmon carpaccio

桜海老のパニプリ
Sakura Shrimp Panipuri

小柱のサルピコンサラダ
Baby Scallop Salpicon Salad

甲州信玄鶏とキノコのテリーヌ
Koshu Shingen chicken and mushroom terrine

洋梨とハモンセラーノ
Pear and Jamón Serrano

仔羊のグーラッシュ
Lamb goulash

カブと紅くるり大根のバーニャカウダ
Turnip and Red Radish Bagna Cauda

Bread

Fish

蝦夷アワビと季節の野菜のリゾット&ブリのポワレ
カリフラワーと春菊のソース
Sauteed Abalone with Seasonal Vegetable Risotto & Yellowtail poeler
Cauliflower and Chrysanthemum greens Sauce

Meat

黒毛和牛サーロインとフォアグラのソテー
トリュフとマデラワインのソース
Kuroge Wagyu Sirloin 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