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

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

Fish

アンコウのフリット
白菜のクリームソース
Monkfish Fritto
Chinese cabbage cream sauce

Meat

国産牛タリアータ
Domestic beef Ichibo tagliata

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

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

Fish

アンコウのフリット
白菜のクリームソース
Monkfish Fritto
Chinese cabbage cream sauce

Meat

房総オリヴィアポークのロースト
ロメスコソース
Roasted Boso Olivia Pork
Romesco sauce

or

国産牛タリアータ（+¥1,000）
Charge to domestic beef tagliata
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

とちおとめのパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマ
Tochiotome parfait style Chocolate 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

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

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
アンコウのフリット
白菜のクリームソース
Monkfish Fritto
Chinese cabbage cream sauce

or

Meat
房総オリヴィアポークのロースト
ロメスコソース
Roasted Boso Olivia Pork
Romesco sauce

or

Meat
国産牛タリアータ（+¥1,000）
Charge to domestic beef tagliata
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

とちおとめのパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマ
Tochiotome parfait style Chocolate 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

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

Fish

アンコウのフリット
白菜のクリームソース
Monkfish Fritto
Chinese cabbage cream sauce

Meat

房総オリヴィアポークのロースト
ロメスコソース
Roasted Boso Olivia Pork
Romesco sauce

or

国産牛タリアータ（+¥1,000）
Charge to domestic beef tagliata
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

とちおとめのパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマ
Tochiotome parfait style Chocolate 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

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

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
アンコウのフリット
白菜のクリームソース
Monkfish Fritto
Chinese cabbage cream sauce

or

Meat
房総オリヴィアポークのロースト
ロメスコソース
Roasted Boso Olivia Pork
Romesco sauce

or

Meat
国産牛タリアータ（+¥1,000）
Charge to domestic beef tagliata
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

とちおとめのパルフェ仕立て
チョコレートエスプーマ
Tochiotome parfait style Chocolate Espuma

コーヒー or 紅茶
coffee or tea