

アニバーサリーディナーコース
Anniversary Dinner Course

¥10,000

乾杯のグラススパークリングワイン
(グラスノンアルコールスパークリングへの変更も承ります)
Sparkling Wine by the Glass

食前のひとときのお楽しみ
Amuse-bouche

マグロとアボカドのタルタルと
フロマージュ・ド・テットのサラダ仕立て
Tuna and Avocado Tartar, Head Cheese Salad

フォアグラのリゾット 春菊の香り
Foie Gras Risotto, Shungiku Flavor

真鯛・天使の海老・ホタテ貝・ムール貝のブイヤベースをパイ包みにして
Red Sea Bream, Prawn, Scallop and Mussel Bouillabaisse Potpie

牛フィレ肉のグリルとグアンチャーレと春野菜の取り合わせ レフォールソース
Grilled Beef Fillet, Guanciale and Spring Vegetable with Horseradish Sauce

お客様の目の前で作り上げる クレープシュゼット
Crepe Suzette

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※ガトーフレーズ (12cm サイズ ホールケーキ) を 1 グループに 1 台ご用意いたします。
プレートにご希望のメッセージをお書き添えします。

表記の価格は、サービス料 10% と税金を含んだ総額表示といたしております。

当キッチンではアレルギー食品 (アレルゲン「特定原材料」および「それに準ずる原材料」) を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、リゾット以外全て国産米です。

リゾットに使用しているお米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ねください。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except risotto.

Please feel free to ask us about the production area of rice used for risotto.