

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

サーモンマリネと水なすのサラダ

メロンのスープとトマトのアイスクリーム

Marinated Salmon and Eggplant Salad with Melon Soup and Tomato Ice Cream

ホタテ貝とフォアグラのポアレ

ジャガイモのピューレとフルーツカポナータを添えて

Pan-fried Scallop and Foie Gras with Potato Puree and Fruit Caponata

カダイフで巻いた天使の海老とマイクロリーフのサラダ

Prawn rolled in Kadaif and Micro Leaf Salad

牛フィレ肉のグリルとシェフの選んだ産地直送野菜

Grilled Beef Fillet and Farm Fresh Vegetable

アップルマンゴーとライムのムース ミントのアングレーズソース

ダークチョコレートアイスクリーム添え

Mango and Lime Mousse with Mint Anglaise Sauce served with Dark Chocolate Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※ガトーフローズ (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。

ショコラ・シュルプリーズへ変更 (+1,000 円)

【期間限定 7/17~8/29】パイナップルレインボーケーキ 15cm へ変更 (+2,000 円)

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.