

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

フォアグラのムース 茄子のフォンダン  
イタリア産ハムと無花果のサラダ  
Foie Gras Mousse, Fondant Eggplant, Italian Prosciutto and Fig Salad

淡路どりのコンフィと淡路島産あめ色玉葱のスープ パイ包み  
Chicken Confit and Onion Potpie

オマール海老ときのこのフリカッセ  
シナモン香るカプチーノ仕立て キャビアを添えて  
Cinnamon flavored Lobster and Mushroom Fricassée, Cappuccino-style with Caviar

牛フィレ肉とシェフ厳選の産地直送野菜の炭火焼き  
Grilled Beef Fillet and Farm Fresh Vegetable

クレープシュゼット  
Crêpes 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。

ショコラ・シュルプリーズへ変更 (+1,000 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.