

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

昆布締めにした真鯛の炙りカルパッチョとかぶらのサラダ

カルヴァドスのエスプーマ キャビアのアクセント

Broiled Konbu Cured Red Seabream Carpaccio and Turnip Salad,
Calvados Espuma with Caviar

淡路島産玉葱と岩津葱と牛タンコンフィのオニオングラタンスープ

Beef Tongue Confit with Onion Gratin Soup

カナダ産オマール海老と燻製卵のリゾット スモーク仕立て

Homard Lobster and Smoked Egg Risotto

パイのケースに入った牛フィレ肉とフォアグラのポアレ

トリュフ入りオランダーズソース 産地直送野菜を添えて

Pan-fried Beef Fillet and Foie Gras with Truffle Hollandaise Sauce in Pie Crust
served with 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)

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.