

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カルパッチョ プランタニエール

Kombu Cured Red Seabream Carpaccio

フォアグラとホタルイカ

新じゃがのエクラゼとエスプーマ

Foie Gras and Firefly Squid with Potato Ecrase and Espuma

オマール海老のフリカッセとイタリア米のリゾット

Homard Lobster Fricassée and Italian Rice Risotto

目の前でお焼きする「短角和牛リブローズ」

シェフの選んだ産地直送野菜を添えて

Wagyu Libs Steak with "Vegetable Sommelier" selected Vegetablee

オレンジと大阪ハニーのムース マスカルポーネのアイスクリーム

Orange and Osaka Honey Mousse served with Mascarpone Ice Cream

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.

プレミアム・アニバーサリーディナーコース
Premium Anniversary Dinner Course

¥14,000

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

シーズナルオードブル
Seasonal Hors-d'oeuvre

イタリア米のリゾット
ウニとグリルしたアワビを添えて
Italian Rice Risotto with Sea Urchin and Grilled Abalone

オマール海老とフォアグラとり・ド・ヴォーの軽いグラチネ
Homard Lobster, Foie Gras and Sweetbread Gratin

黒毛和牛のポアレと近江牛タンの赤ワイン煮
シェフの選んだ産地直送野菜を添えて
Pan-fried Wagyu and Red Wine Braised Ohmi Beef Tongue
with "Vegetable Sommelier" selected Vegetable

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。

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.