

アニバーサリーランチコース

Anniversary Lunch Course

¥6,000

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

シェフお任せ本日のアミューズ

Today's Appetizer

鱧 冬瓜 夏野菜のコンソメジュレ

Consomme Jelly with Pike Conger, Winter Melon and Summer Vegetable

ホテルメイド冷製ポタージュ

Hotelmade Cold Potage

牛フィレ肉のポアレ 炙り雲丹添え

Pan-fried Beef Fillet served with Seared Sea Urchin

ラズベリーショコラのフォレノワール仕立て ピスタチオアイスを添えて

Black Forest Cake with Raspberry and Chocolate served with Pistachio 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)

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.

アニバーサリーランチコース

Anniversary Lunch 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

鱧 冬瓜 コンソメジュレ 夏野菜とキャビアを添えて

Consomme Jelly with Pike Conger and Winter Melon

served with Summer Vegetable and Caviar

トリュフ入りとうもろこしのブルーテと水なすとオマール海老

インカのめざめのポタージュを注いで

Potato Potage with Truffle Corn Veloute, Eggplant and Homard Lobster

活鮑とスズキのグリル フルーツトマトと塩レモンのソース

Grilled Fresh Abalone and Seabass with Fruit Tomato and Salty Lemon Sauce

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 Vegetable

オレンジ香るライムマンゴータルト バニラアイスを添えて

Orange-flavored Lime and Mango Tart served with Vanilla 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.