

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

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

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と
Potage with 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「短角和牛リブロース」
シェフ厳選の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.

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

トリュフ香るビシソワーズ 雲丹とアワビを添えて
Truffle-flavored Vichyssoise with Sea Urchin and Abalone

オマール海老と帆立貝柱のグリル アメリケーヌソース
Grilled Homard Lobster and Scallop with American Sauce

黒毛和牛のポアレと近江牛タンの赤ワイン煮
シェフ厳選の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.