

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

口溶けサーモンコンフィ ソースエグル キャビア添え オレンジの香り
Salmon Confit with Sauce Aigre-Douce and Caviar

ホテルメイド・ポタージュ
Hotelmade 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

さつまいものモンブランとカシスクレームソース
バニラアイスクリーム添え
Sweet Potato Mont Blanc with Blackcurrant Cream Sauce
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.

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

口溶けサーモンコンフィ ソースエグル キャビア添え オレンジの香り

Salmon Confit with Sauce Aigre-Douce and Caviar

きのこのポタージュカプチーノ仕立てとフォアグラテリーヌ

Mushroom Potage, Cappuccino Style with Foie Gras Terrine

オマール海老のグリルと「たいまのけはやたまご」のカルボナーラリゾット

Grilled Homard Lobster and Carbonara Risotto with "Taimano Kehayatamago" Egg

目の前でお焼きする「和妃牛サーロイン」

シェフの選んだ産地直送野菜を添えて

Wagyu Sirloin Steak with "Vegetable Sommelier" selected Vegetable

林檎のタルトとマロンのムース ショコラのアイスクリーム添え

Apple Tart and Chestnuts Mousse served with Chocolate 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.