

アニバーサリーランチコース
Anniversary Lunch Course

¥7,000

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

オードブル盛り合わせ
Assorted Appetizer

ホテルメイド・ポタージュ
または
オニオングラタンスープ
Hotelmade Potage or Onion Gratin Soup

牛フィレ肉のポアレ ロッシーニ風
Pan-fried Beef Fillet, Rossini Style

ガトーフロマージュ 大阪ハニーとマンゴーソース
ピスタチオアイス添え
Cheese Cake with Osaka Honey and Mango Sauce, Pistachio 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 the 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

真鯛の炙りカルパッチョ スモーク仕立て
Smoked Red Sea Bream Carpaccio

近江鴨のコンフィ 季節野菜のポトフ仕立て
Omi Duck Confit and Seasonal Vegetable Pot-au-feu

パイケースに入ったオマール海老のブルギニョン
Homard Lobster Bourguignon in Pie

目の前でお焼きする「和妃牛サーロイン」
シェフ厳選の産地直送野菜を添えて
Wagyu Sirloin Steak with “Vegetable Sommelier” selected Vegetables

ウイスキーオークの燻製アールグレイムース 杏子のソース
マンダリンオレンジのアイスクリームを添えて
Whiskey Oak Smoked Earl Grey Mousse with Apricot Sauce
served with Mandarin Orange 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 the 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.