

## 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 冷製ポタージュ  
Cold Potage Soup

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

巨峰のクレームダンジュ レモンヨーグルトのクーリー  
軽いドライスティックキュイエール添え  
Kyoho Grapes Crémets d'Anjou, Lemon and Yogurt Puree, Dried Stick Cuiller

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.

## 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

スペイン産生ハムとメロンのサラダ メロンの雲と  
Spanish Dry-cured Ham and Melon Salad with Melon Foam

パリソワール  
Vichyssoise and Consommé Jelly

オマール海老のフリカッセ シナモン香るアメリカヌソース  
Homard Lobster Fricassee with Cinnamon-flavored Americaine Sauce

かさね黒牛フィレ肉のポアレ フォアグラ添え  
Pan-fried "Kasane-kuroushi" Beef Fillet and Foie Gras

ココナッツ風味トロピカルフルーツタルト  
パッションフルーツのアイスクリームを添えて  
Coconut-flavored Tropical Fruits Tart with Passion Fruits 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.