



DINNER MENU -PRIVATE ROOM-

COURSE

12,000

鴨とフォアグラのマカロン

赤海老と刀根柿 ストラッチャテッラチーズ

千葉県 誉ブリ ビーツと赤茄子

八色椎茸 オランダーズソース

紀尾井ブイヤベース 甘鯛と黒舞茸

青森 津軽鴨のロティ 牛蒡とチャツネ

シャインマスカット なかほら牧場 クレームダンジュ

フィナンシェ

18,000

水出し玉露

鴨とフォアグラのマカロン

太刀魚と里芋のガレット

赤海老と刀根柿 ストラッチャテッラチーズ キャビア

千葉県 誉ブリ ビーツと赤茄子

八色椎茸 オランダーズソース プロシュート

紀尾井ブイヤベース 甘鯛と黒舞茸

群馬 赤城和牛のロティ 紅はるかトリュフ

シャインマスカット なかほら牧場 クレームダンジュ

フィナンシェ

23,000

水出し玉露

鴨とフォアグラのマカロン

鮑と牡丹海老 キャビア

赤海老と刀根柿 ストラッチャテッラチーズ

千葉県 誉ブリ ビーツと赤茄子

八色椎茸 オランダーズソース プロシュート

紀尾井ブイヤベース 甘鯛と黒舞茸

グラニテ

群馬 赤城和牛のロティ 紅はるかトリュフ

メ ポルチーニのリゾット

シャインマスカット なかほら牧場 クレームダンジュ

フィナンシェ ガナッシュ

DRINK

・ WINE PARING / ワインペアリング

7,000

ソムリエが厳選したワインとお料理とのマリアージュをお楽しみください。

・ FREE DRINK / 飲み放題

5,000

下記4種類のドリンクを90分間飲み放題でお楽しみいただけます。

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール

・ BOTTLE WINE / ボトルワイン各種

11,000～

TAKEOUT SWEETS



“KIOICHO” BUTTER COOKIE

紀尾井町バタークッキー

1,620

ASSORTED “KIOICHO” BUTTER COOKIE

紀尾井町バタークッキー 詰め合わせ

4,968



“BASQUE STYLE” CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

3,200

※ 税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

※ 4名様よりご予約を承ります。4名様以下のご利用はお電話にてお問い合わせご相談ください。

※ 8名様以上のご利用をお考えの方、インターネット予約の個室に空きがない場合、直接店舗[03-6261-1153]にお問い合わせください。

※ 最低保証料金として、ご飲食代金の総額が<72,000円(税込・別途サービス料10%)>以上のご利用をお願いしております。ご利用金額が満たない場合は、差額分を個室料として頂戴いたします。

※ お席はご予約時間から2時間制でございます。

※ メニュー内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

※ お祝いのお席の場合、デザートへのメッセージプレートやホールケーキ、花束等承ります。お気軽にお問い合わせください。ホールケーキご希望の場合は3日前までにお知らせください。