

< PRIVATE ROOM >

PLAISIR

7/4 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Chilled White Corn Soup
ホワイトコーンの冷製スープ

COLD APPETIZER

Bonito with Japanese apricot and Beet Sauce
高知 龍馬鰹 梅ビーツソース

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Zucchini and Egg with Truffle
山形 紅花たまごのウフココット

FISH

Swordfish Meunière with Sage and Edomae Herbs
カジキマグロのムニエル セージの香り 江戸前ハーブ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Fresh Green Peppercorns
群馬 赤城和牛のロティ 生粒胡椒

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好みのデザートをお選びください。

• Yamanashi Misaka Farm Peach Melba Parfait *Limited Number
山梨 御坂農園 ピーチメルバパフェ (+1,200円)※数量限定

• Apple Pie *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

• Shizuoka Melon Coupe
静岡メロンのクーブ

• "Basque Style" Cheese Cake
バスクチーズケーキ

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

"Mariage Freres" Tea (+300)
マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

< PRIVATE ROOM >
PRE-WEDDING MEETING
7/4 ~

14000

※上記価格には個室料を含んでおります
※お席のご滞在時間は2時間30分のご案内でございます

CHEERS

Sparkling Wine (Alcohol or Non Alcohol)
乾杯酒 (スパークリングワイン)
※ノンアルコールのご用意も可能でございます

AMUSE1

Duck and Foie Gras Macaron
鴨とフォアグラのマカロン

AMUSE2

Chilled White Corn Soup
ホワイトコーンの冷製スープ

COLD APPETIZER

Bonito with Japanese apricot and Beef Sauce
高知 龍馬鰹 梅ビーツソース

SPECIALITE

"Oeufs Cocotte" Oven Baked Zucchini and Egg with Truffle
山形 紅花たまごのウフココット

FISH

Swordfish Meunière with Sage and Edomae Herbs
カジキマグロのムニエル セージの香り 江戸前ハーブ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Fresh Green Peppercorns
群馬 赤城和牛のロティ 生粒胡椒

DESSERT

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

"Mariage Freres" Tea (+300)
マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。