

# COURSE PLAN

おひとり ¥13,000- (消費税・サービス料10%込)

お食事・お飲み物・会場費(2時間)含む

¥13,000- per person (consumption tax and 10% service charge included)

Food/Drink/Venue Fee(2 hours) included

## DINNER MENU

野菜とスモークサーモンのチーズテリーヌ

Cheese Terrine of Vegetables and Smoked Salmon

大山どりのグリル 穀物のコチュジャンサラダ 黒胡麻クリスピー

"Daisen" chicken with Grain Gochujang Salad, Black Sesame Crispy

真鯛のポワレ ヴァンブランソース

Pan fried Sea Bream with White Wine Sauce

国産牛ロースのグリル トマトフォンデュ

Grilled Sirloin Steak and Tomato Fondue

ベルエレーヌ

Belle Hélène

パン

Bread

コーヒー / 紅茶

Coffee / Tea

## DRINK MENU

乾杯酒

Toast

スパークリングワイン

Sparkling Wine

白ワイン

White Wine

赤ワイン

Red Wine

ビール

Beer

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer

ウイスキー

Whisky

ソフトドリンク

Soft Drink

烏龍茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

Oolong tea / Orange Juice / Grapefruit Juice

アレルギー等のお食事変更の場合は別途¥1,000-(消費税・サービス料込)で対応させていただきます。

¥1,000-will be charged in case of meal changes due to allergies, etc. ( tax and service charge included)

# COURSE PLAN

おひとり ¥16,000- (消費税・サービス料10%込)  
お食事・お飲み物・会場費(2時間) 含む

¥16,000- per person (consumption tax and 10% service charge included)

Food/Drink/Venue Fee(2 hours) included

## DINNER MENU

ビーツのエアブリオッシュとフォアグラ ビーツとりんごのソース  
Beetroot Air brioche and Foiegras with Apple Sauce

剣先イカのソーヴィデとほうれん草 グーズベリーのを  
Squid "Sous-Vide" with Spinach Gooseberry Drops

大山どりのグリル 穀物のコチュジャンサラダ 黒胡麻クリスピー  
"Daisen" chicken with Grain Gochujang Salad, Black Sesame Crispy

まとうだいのポワレ ヒュメドポワソン 舞茸のエキューム  
Pan fried John Dory Sauce "Fumet de Poisson" with Maitake mushrooms Ecume

国産牛ロースのグリル ソースオウジユドブッフ ノーザンルビーの炭  
Grilled Sirloin with Beef Stock Sauce, Charred Northern ruby

タルトタタン シナモンソルベ  
Tarte Tatin and Cinnamon Sorbet

パン  
Bread

コーヒー / 紅茶  
Coffee / Tea

## DRINK MENU

乾杯酒  
Toast

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

白ワイン  
White Wine

赤ワイン  
Red Wine

ビール  
Beer

ノンアルコールビール  
Non-Alcoholic Beer

ウイスキー  
Whisky

ソフトドリンク  
Soft Drink

烏龍茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
Oolong tea / Orange Juice / Grapefruit Juice

アレルギー等のお食事変更の場合は別途¥1,000-(消費税・サービス料込)で対応させていただきます。

¥1,000-will be charged in case of meal changes due to allergies, etc. ( tax and service charge included)

# COURSE PLAN

おひとり ¥20,000- (消費税・サービス料10%込)

お食事・お飲み物・会場費(2時間) 含む

¥20,000- per person (consumption tax and 10% service charge included)

Food/Drink/Venue Fee(2 hours) included

## DINNER MENU

ビーツのエアブリオッシュとフォアグラ ビーツとりんごのソース  
Beet root Air brioche and Foiegras with Apple Sauce

剣先イカのスーヴィデとほうれん草 グーズベリーの雫  
Squid "Sous-Vide" with Spinach Gooseberry Drops

大山どりのグリル 穀物のコチュジャンサラダ 黒胡麻クリスピー  
"Daisen" chicken with Grain Gochujang Salad, Black Sesame Crispy

金目鯛のポワレ ヒュメドポワソン 舞茸のエキューム  
Pan Fried Golden sea bream Sauce "Fumet de Poisson" with Maitake mushrooms Ecume

レモンシャーベット  
Lemon Sorbet

国産牛フィレのロティエー ソースオウボワヴル ノーザンルビーの炭  
Roasted Japanese Beef Filet with Peppercorn Sauce, Charred Northern ruby

なかほらヨーグルトのクレメダンジュ リュバープ タイムとベリーソース  
"Nakahora" Yogurt Cremedange with Rhubarb, Thyme and Berry Sauce

パン  
Bread

コーヒー / 紅茶  
Coffee / Tea

## DRINK MENU

乾杯酒  
Toast

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

白ワイン  
White Wine

赤ワイン  
Red Wine

ビール  
Beer

ノンアルコールビール  
Non-Alcoholic Beer

ウィスキー  
Whisky

ソフトドリンク  
Soft Drink

烏龍茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
Oolong tea / Orange Juice / Grapefruit Juice

アレルギー等のお食事変更の場合は別途¥1,000-(消費税・サービス料込)で対応させていただきます。

¥1,000-will be charged in case of meal changes due to allergies, etc. ( tax and service charge included)