

COURSE

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

Food/Drink/Venue Fee(2 hours)
included

COURSE 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

えんどう豆とミルクのポタージュ
Peas and Milk Potage

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

デコポン リコッタチーズのムース
"Sumo Citrus" and Ricotta Cheese Mousse

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)

COURSE

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

COURSE MENU

ブラックオリーブのエアブリオッシュとフォアグラ えんどう豆のソース
Black Olive air fryer Brioche and Foie Gras with Pea Sauce

桜鱒の燻製とホワイトアスパラガス 桜のヴィネグレット
Smoked Cherry Trout and White Asparagus with Cherry Blossom Vinaigrette

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 ビスクソース 山菜のエキューム
Pan fried Sea Bream with Bisque sauce and Wild Vegetables Ecume

国産牛ロースのグリル ソースジュードブッフ キャラメリゼオニオン
Grilled Japanese Beef Loin with Jus de Boeuf sauce and Carmelized Onions

苺とジャスミンのヴァシュラン
Strawberry and Jasmine Vacherin

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)

COURSE

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 (tax included)
Food/Drink/Venue Fee(2 hours)
included

COURSE MENU

ブラックオリーブのエアブリオッシュとフォアグラ えんどう豆のソース
Black Olive air fryer Brioche and Foie Gras with Pea Sauce

桜鱒の燻製とホワイトアスパラガス 桜のヴィネグレット
Smoked Cherry Trout and White Asparagus with Cherry Blossom Vinaigrette

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

スジアラと牡丹海老のポワレ ビスクソース 山菜のエキューム
Pan fried Sujiara and Peony Shrimp with Bisque sauce and Wild Vegetables Ecume

レモンシャーベット
Lemon Sorbet

国産牛フィレのロティ ソースオウポワヴル キャラメリゼオニオン
Japanese Beef Fillet Roti with au Poivre sauce and Caramelized Onionsby

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

プチーフール
Petit four

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)