



DINNER MENU
-PRIVATE ROOM-
5/17 ~

COURSE

12,000

※平日限定のコースでございます

鴨とフォアグラのマカロン

帆立と唐墨 サワークリーム

北海道 アスパラガス グリビッシュソース

アオリイカ 蕪とほほほ茸

山口 萩甘鯛のブイヤベース

山形 米澤豚のロティ 新玉葱とうすいえんどう豆

国産苺のパシュラングラッセ

フィナンシェ

18,000

鴨とフォアグラのマカロン

帆立と唐墨 サワークリーム

イベリコ豚のクロケットノワール

北海道 アスパラガス グリビッシュソース

アオリイカ 蕪とほほほ茸

山口 萩甘鯛のブイヤベース

群馬 赤城和牛のロティ 筍とトリュフ

国産苺のパシュラングラッセ

フィナンシェ

23,000

鴨とフォアグラのマカロン

鮑と雲丹 キャビア

イベリコ豚のクロケットノワール

北海道 アスパラガス グリビッシュソース

アオリイカ 蕪とほほほ茸

山口 萩甘鯛のブイヤベース

グラニテ

群馬 赤城和牛のロティ 里芋

メ 筍としらすのリゾット

国産苺のパシュラングラッセ

フィナンシェ

DRINK

・ WINE PARING / ワインペアリング

8,000

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愉しみください。

・ FREE DRINK / 飲み放題

5,000

下記 4 種類のドリンクを 90 分間飲み放題でお愉しみいただけます。

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名様以下でのご利用はお電話にてお問い合わせご相談ください。

※ 8名様以上で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、1名様あたりのご飲食代金が＜18,000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。