

< PRIVATE ROOM >

PLAISIR

9/5 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Mushrooms on Brioche Toast

茸のブリオッシュトースト

COLD APPETIZER

Bonito and Japanese Red Radish with Gribiche Sauce

龍馬鰹 紅くるり グリビッシュ

HOT APPETIZER

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

FISH

Pan-fried Spanish Mackerel and Turnip with Grenoble Sauce

鯖のポワレ 野辺地蕪 グルノーブルソース

MEAT

Roasted Japanese Beef with Sweet Potato, Green Rice

群馬 赤城和牛のロティ 紅はるか 緑米

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。

- Apple Pie *Limited Number

ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

- Miyazaki Mango and Coconut Panna Cotta

宮崎マンゴーとココナッツパンナコッタ

- Mont Blanc

国産和栗のモンブラン

- "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
9/5 ~
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

Foie Gras Macaron with Yuzu Citrus
フォアグラのマカロン 柚子

AMUSE2

Mushrooms on Brioche Toast
茸のブリオッシュトースト

COLD APPETIZER

Bonito and Japanese Red Radish with Gribiche Sauce
龍馬鰹 紅くるり グリビッシュ

HOT APPETIZER

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ

FISH

Pan-fried Spanish Mackerel and Turnip with Grenoble Sauce
鯖のポワレ 野辺地蕪 グルノーブルソース

MEAT

Roasted Japanese Beef with Sweet Potato, Green Rice
群馬 赤城和牛のロティ 紅はるか 緑米

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。