



DINNER MENU
-PRIVATE ROOM-
10/17～

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

甘海老のマリネ トマトコンソメジュレ

龍馬鯉と秋茄子 フムス

八色椎茸のフリット

紀尾井ブイヤベース

米澤豚のロティ ポルチーニ茸

シャインマスカットとハーブソルベ

蜂蜜フィナンシェ / パート・ド・フリュイ

18,000

鴨とフォアグラのマカロン

甘海老のマリネ トマトコンソメジュレ キャビア

里芋のクロケット 生ハム

龍馬鯉と秋茄子 フムス

八色椎茸のフリット

紀尾井ブイヤベース

群馬 赤城和牛のロティ 野辺地蕨とトリュフ

シャインマスカット フロマーージュブラン

蜂蜜フィナンシェ / パート・ド・フリュイ

23,000

鴨とフォアグラのマカロン

鮑と本鮪 キャビア

里芋のクロケット 生ハム

龍馬鯉と秋茄子 フムス

雲丹のパスタ

八色椎茸のフリット

紀尾井ブイヤベース

グラニテ

群馬 赤城和牛のロティ 野辺地蕨

鰻のリゾット

シャインマスカット フロマーージュブラン

蜂蜜フィナンシェ / パート・ド・フリュイ

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

6,000

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 / ハイボール

・ 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可能性があります。

※ 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。