

< PRIVATE ROOM >

PLAISIR

11/7 ~

WEEKDAY 7000

WEEKEND 8000

AMUSE

Cream of Mushroom Soup
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Winter Yellowtail Crudo with Leek Coulis
寒鰯のクルード ポワローのクーリ

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

FISH

Poached Grouper with Turnip in a Light Broth
ハタのポシェ 蕪 スープ仕立て

MEAT

Roasted Japanese Beef with Brussels Sprouts, Green Rice
群馬 赤城和牛のロティ 芽キャベツ 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

・ Frozen Cheese Mousse
ムースグラッセ オ フロマージュ

・ 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
11/7 ~
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

Cream of Mushroom Soup
マッシュルームのポタージュ

COLD APPETIZER

Winter Yellowtail Crudo with Leek Coulis
寒鰯のクルード ポワローのクーリ

HOT APPETIZER

Onion Gratin
オニオングラタン

FISH

Poached Grouper with Turnip in a Light Broth
ハタのポシェ 蕪 スープ仕立て

MEAT

Roasted Japanese Beef with Brussels Sprouts, Green Rice
群馬 赤城和牛のロティ 芽キャベツ 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。