

# COURSE PLAN

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) Includes Food/Drink/Venue Fee(2 hours)

## Course menu

鴨とフォアグラのマカロン 莓のコンフィチュール

Macarons of Foie Gras and Canard with Strawberry Confiture

桜鱒のミキュイ サラダ仕立て

Cherry Trout Mi-cuit, Salad Style

赤坂プリンスクラシックハウス コンソメスープ

Akasaka Prince Classic House Consommé Soup

真鯛のポワレ ヴァンプランソース 香草オイル

Pan fried Sea Bream with White Wine Sauce Herbal Oil

国産牛フィレ肉のソテー 生胡椒のコンディマン

Grilled Beef Fillet with Fresh Pepper Condiment

アールグレイのタルト・オ・フレーズ

Earl Grey Strawberry Tart

パン

Bread

コーヒー / 紅茶

Coffee / Tea

アレルギー等のお食事の変更の場合は別途¥1,000- (消費税込み・サービス料込み)で対応させていただきます。

また、仕入れ状況により食材や内容が変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

¥1,000-will be charged in case of meal changes due to allergies, etc. ( tax and service charge included)

Please note that food ingredients and content are subject to change depending on the supply situation.

## Drink menu

乾杯酒

Toast

スパークリングワイン

Sparkling Wine

白ワイン / 赤ワイン

White Wine / Red Wine

ビール

Beer

ノンアルコールビール

Non-Alcohol Beer

ウイスキー

Whisky

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

# BUFFET PLAN

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

## BUFFET MENU

- ケールのサラダ キヌアと特製ヴィネグレット  
Kale Salad with Quinoa and Special Vinaigrette
- ハモンセラーノと季節のフルーツのピンチョス  
Jamón Serrano and Seasonal Fruits Pintxos
- 五島鯛のセビーチェ レモンのゼストとアーリーレッド  
Sea Bream Ceviche with Lemon Zest and Early Red
- アオリイカのグリルとオリーブカラスミと白ワインのヴィネグレット  
Grilled Bigfin reef squid and Olives, Dried mullet roe and White Wine Vinaigrette
- 豚バラ肉の炙り焼き 穀物とコチュジャンの葉膳ソース エゴマの香り  
Grilled Pork belly with Yakuzen Sauce Grain and Gochujang, Scent of Perilla
- 大山鶏もも肉のフリカッセ ケッパーの香り  
"Daisen" Chicken Thigh Fricassee, Scent of Caper
- スズキとヤングコーンのベニエ ロメスコサルサ  
Seabass and Young Corn Beignets, Romesco Salsa
- オマール海老のキッシュ  
Lobster Quiche
- 国産牛ロースのグリル ソースムータルドインカの目覚めのロースト添  
Grilled Sirloin, Source Mutard With Roasted "Inka-no-mezame" Potato
- 赤坂プリンス クラシックハウス特製牛肉煮込みカレー  
"Akasaka Prince Classic House" Special Stewed Beef Curry
- フルーツ パンナコッタ  
Fruits and Panna Cotta
- オペラ  
Opera Cake
- シュー アラ クレーム  
Choux a la Crème
- クラシックショートケーキ  
Classic Shortcake
- タルトオ フリュイ  
Tarte aux Fruits

## 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 Juicē