

< PRIVATE ROOM >

4/25 ~

7000 / 8000

※お日にちにより価格が異なります

AMUSE

Corned Beef on Brioche

阿蘇あか牛のコンビーフ ブリオッシュ

COLD APPETIZER

Salmon Salad-Style

富士山サーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER

KIOI Clam Chowder

紀尾井クラムチャウダー

FISH

Pan-Seared Sea Bream with Spring Cabbage and Spinach Purée

雅鯛のポワレ 春キャベツと菠薐草のピューレ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto

群馬 赤城和牛 フィレ ジュドブフ 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 (+500) *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

• Japanese Strawberry Vacherin Glacé
国産苺のバシュラングラッセ

• Classic Pudding
クラシックプリン

• "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 >

4/25 ~

10000

AMUSE1

Foie Gras Macaron
フォアグラのマカロン

AMUSE2

Corned Beef on Brioche
阿蘇あか牛のコンビーフ ブリオッシュ

COLD APPETIZER

Salmon Salad-Style
富士山サーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER

KIOI Clam Chowder
紀尾井クラムチャウダー

FISH

Pan-Seared Sea Bream with Spring Cabbage and Spinach Purée
雅鯛のポワレ 春キャベツと菠薐草のピューレ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto
群馬 赤城和牛 サーロイン ジュドブフ 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 (+500) *Limited Number
ふじと紅玉のアップルパイ (+500円)※数量限定

• Japanese Strawberry Vacherin Glacé
国産苺のバシュラングラッセ

• Classic Pudding
クラシックプリン

• "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
3/12 ~

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
フォアグラのマカロン

AMUSE2

Corned Beef on Brioche
阿蘇あか牛のコンビーフ ブリオッシュ

COLD APPETIZER

Salmon Salad-Style
富士山サーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER

KIOI Clam Chowder
紀尾井クラムチャウダー

FISH

Pan-Seared Sea Bream with Spring Cabbage and Spinach Purée
雅鯛のポワレ 春キャベツと菠薐草のピューレ

MEAT

Roasted Japanese Beef with Jus de Boeuf and Risotto
群馬 赤城和牛 フィレ ジュドブフ 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。