大切な方との想い出のお食事に

COURSE MENU

一流シェフによるフルコース。
大切な方との思い出に、特別なお料理をお楽しみください。
（5名様～）

¥10,780 course

¥13,750 course

※写真は13,750courseのイメージです。

コース内容（一例）　季節によってメニューが変わります、お料理の詳細につきましてはお問い合わせください。

¥10,780 course

前菜

アトランティック・スモークサーモンと
ハーブ、ドライフルーツ、クリームチーズのサーモンロール
～アボカドムースと三種の宝石仕立て～

スープ

とうもろこしのスープ カプチーノ仕立て
香ばしく焼いたとうもろこしを添えて

パスタ

生ハムとトマト、モッツァレラの冷製ジェノベーゼ
リングイーネパスタで

メインディッシュ

大宮魚河岸市場から旬なスズキのポワレと帆立貝の香草パン粉焼き
枝豆のリゾット タイム香るヴァンブランソース

または

アールグレイ紅茶でマリネしたフィレドカナールの低温ロティ
甘酸っぱいベリーソース
トリュフ香るクリーミーマッシュポテト添え

デザート

桃のコンポートとヴァニラアイスを添えて

本日のお任せブレット

¥13,750 course

前菜

アトランティック・スモークサーモンと
ハーブ、ドライフルーツ、クリームチーズのサーモンロール
～アボカドムースと三種の宝石仕立て～

スープ

とうもろこしのスープ カプチーノ仕立て
香ばしく焼いたとうもろこしを添えて

パスタ

生ハムとトマト、モッツァレラの冷製ジェノベーゼ
リングイーネパスタで

お魚料理

大宮魚河岸市場から旬なスズキのポワレと
アルゼンチン海老の香草パン粉焼き
枝豆のリゾット タイム香るヴァンブランソース

お口直し

季節のグラニテ

お肉料理

国産牛フィレ肉グリルと欧州産フォアグラのロッシーニ
ペリグーソース
トリュフ香るクリーミーマッシュポテト添え

デザート

桃のコンポートとヴァニラアイスを添えて

本日のお任せブレット

フリードリンク ¥2,750

お料理に合わせてワインをご用意

〈乾杯酒〉スパークリングワイン
〈前　菜〉白ワイン
〈メイン〉赤ワイン
〈デザート〉コーヒーまたは紅茶

ビール	◆キリン一番搾り
カクテル	◆カシス（オレンジ/ソーダ）　◆カンパリ（オレンジ/ソーダ） ◆ジン（トニック/ソーダ）　◆ビール（トマト/ジンジャエール）
ウィスキー	◆ウイスキー陸 PURE＆MELLOW（ロック/ソーダ/ウォーター）
梅酒	◆豊潤梅酒（ロック/ソーダ）
ソフトドリンク	◆オレンジジュース　◆アップルジュース　◆グレープフルーツジュース ◆トマトジュース　◆ウーロン茶　◆コーラ　◆ジンジャエール