



大切な方との思い出のお食事に

# 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

新玉葱と空豆のポタージュスープ  
カプチーノ仕立て 空豆のフリット添え

パスタ

釜揚げしらすと筍、フレッシュトマトのペペロンチーノ  
ベーコンとカラスミのアクセント

メインディッシュ

大宮魚河岸市場から旬な真鯛のポワレと  
帆立貝の香草パン粉焼き 春キャベツのチーズリゾット  
バニラ香るブルブランソース

または

アールグレイ紅茶でマリネに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  
トリュフ風味のクリーミーマッシュポテト添え

デザート

リコッタチーズのクレームダンジュ  
柑橘果実と蜂蜜レモンゼリーを添えて

本日のお任せプレート

¥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

新玉葱と空豆のポタージュスープ  
カプチーノ仕立て 空豆のフリット添えて

パスタ

釜揚げしらすと筍、フレッシュトマトのペペロンチーノ  
ベーコンとカラスミのアクセント

お魚料理

大宮魚河岸市場から旬な真鯛のポワレと  
手長エビの香草パン粉焼き 春キャベツのチーズリゾット  
バニラ香るブルブランソース

お口直し

柑橘果実のグラニテ

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  
ペリゲーソース  
トリュフ風味のクリーミーマッシュポテト添え

デザート

春苺のミルフィーユ 自家製アイス  
バラ香るクレームシャンティを添えて

本日のお任せプレート

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  
〈肉料理〉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/ジンジャール)  
ウィスキー ◆オークマスター森の薫風(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 ◆ジンジャール