



## おもてなし御膳 ¥10,000メニュー

ドリンクスタンダードプラン 込み

### ～ 御重箱 ～

色鮮やかな旬野菜 ニース風サラダ  
まぐろのグリル / 完熟トマト / 小海老 / いくら / 隠元 / オリーブ

市場からの鮮魚 もろ味噌ソース  
香草のブーケ (セルフィユ・ディル)

冷製パスタ  
プロヴァンサル

野菜のマリネと三元豚の生ハム  
ポワロークリームソース

柔らかな若鶏のパロティース  
キャロット・ラ・ペ  
はちみつと粒マスタードのソース

国産牛の低温ローストとフォアグラのソテー  
季節のお野菜と芳醇なソースマデール  
ひよこ豆のパンケーキ

オリーブ油 / バルサミコ  
野菜のタブナード

### ～ お楽しみ ～

トリュフ薫る 滋味豊かな茸のクリームスープ  
パイ包み焼き

いろいろのフルーツをちりばめた ロールケーキ  
天然バニラビーンズ使用 クレームパティシエール  
フランボワーズソース

パン 2種

コーヒー または 紅茶

※パンは焼きたてのおかわりをご用意しております

※季節により、食材や盛り付けが  
変更となる場合がございますご了承下さいませ

### ドリンクメニュー

すべてフリードリンクのプランでございます お料理と組み合わせてドリンクメニューをお選びいただけます

#### ¥2,000 スタンダードプラン

Beer ビール  
Wine 赤ワイン・白ワイン  
Soft drink ウーロン茶・オレンジジュース

#### オプション〈乾杯酒〉

スパークリングワイン ¥5,500 / 1本 (6名様分)  
リアンス・ブリュット  
(ボルドー有名シャトー・リアンス=絆の意)  
シャンパン ¥11,000 / 1本 (6名様分)  
モエ・エ・シャンドン  
ボメリー・ブリュット ロワイヤル  
(「天皇即位の令和饗宴の儀」でも使用された銘柄)

#### ¥3,000 ノンアルコールカクテル付きプラン

Beer ビール  
Wine 赤ワイン・白ワイン  
Whisky ウイスキー  
Sake 焼酎(芋・麦)・日本酒  
Cocktail  
〔ノンアルコール〕  
クランベリーソーダ  
パッションフルーツソーダ  
レモンソーダ  
Soft drink ウーロン茶・オレンジジュース

表示価格はすべて税別となっております

#### ¥4,000 19種類の充実のバリエーション

Beer ビール  
Wine 赤ワイン・白ワイン  
Whisky ウイスキー  
Sake 焼酎(芋・麦)・日本酒  
Cocktail ジンベース・カシスベース・  
〔アルコール〕 ウォッカベース  
Cocktail クランベリーソーダ  
〔ノンアルコール〕 パッションフルーツソーダ  
レモンソーダ  
Soft drink ウーロン茶・オレンジジュース・  
コーラ・ジンジャール・  
アップルジュース・  
グレープフルーツジュース