



おもてなしコース ¥8,000メニュー

ドリンクスタンダードプラン 込み

色鮮やかな旬野菜 ニース風サラダ

バターナッツのソースとともに

まぐろのグリル / 完熟トマト / 小海老 / いくら / 隠元 / オリーブ

種々のきの子のポターージュ

トリュフ薫るエキューム

牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

フォアグラのムースと温野菜

フルラージュ

爽やかなエルダーフラワーのクリーム

リコッタチーズのムースとマンゴー

コーヒー または 紅茶

パン2種

※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)

ラリアンス・プリュット

(ボルドー有名シャトー・ラリアンス=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 プリュット 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
〔アルコール〕
ジンベース・カシスベース・
ウォッカベース
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・
コーラ・ジンジャエール・
アップルジュース・
グレープフルーツジュース