



おもてなし御膳 ¥8,000 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 (セルフィーユ・ディル)

ラタトゥイユ
赤・黄パプリカ/ズッキーニ/トマト

野菜のマリネ
ポワロークリームソース

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

牛肉の低温ロースト
フォアグラムースとひよこ豆のクレープ

オリーブ油/バルサミコ
野菜のタプナード

～ お楽しみ ～

滋味豊かな 茸のクリームスープ
トリュフ薫るエキューム

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

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
ポメリー・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・ジンジャエール・
アップルジュース・
グレープフルーツジュース