



おもてなしコース ¥13,200メニュー

ドリンクスタンダードプラン 込み

アミューズ

季節のひと口オードブル

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

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

真鯛のポワレ もろ味噌ソース

香草のブーケ

国産牛フィレ肉のグリエ

フォアグラのソテーとひよこ豆のパンケーキ

芳醇なソース マデール

いろどり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 クリームパティシエール

フランボワーズソース

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

¥2,200 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 ¥6,050/1本(6名様分)
ラリアンス・ブリュット
(ボルドー有名シャトー・ラリアンス=絆の意)
シャンパン ¥12,100/1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)

¥3,300 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込となっております

¥4,400 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