



おもてなしコース ¥12,000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 クレ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

¥2,000 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
〔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