



## おもてなしコース ¥10,000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

種々のきのこのポタージュ  
 トリュフ薫るエキューム

市場より本日の鮮魚 自家製ベーコンとレンズ豆  
 ブール ブラン ソース

牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え  
 ひよこ豆のパンケーキと芳醇な ソース マデール

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・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 ¥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