



おもてなしコース ¥11,000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

¥2,200 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・ジンジャール・
 アップルジュース・
 グレープフルーツジュース