



おもてなし御膳 ¥11,000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 (セルフィユ・ディル)

冷製パスタ
プロヴァンサル

野菜のマリネと三元豚の生ハム
ポワロークリームソース

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

国産牛の低温ローストとフォアグラのソテー
季節のお野菜と芳醇なソースマデール
ひよこ豆のパンケーキ

オリーブ油 / バルサミコ
野菜のタブナード

～ お楽しみ ～

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

いろどりのフルーツをちりばめた ロールケーキ
天然バナビーンズ使用 クレームパティシエール
フランボワーズソース

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

¥2,200 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)
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 ¥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 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