



ANNIVERSARY COURSE MENU

ご予約はこちら | RESERVE HERE

• AMUSE-BOUCHE •

マリネサーモン キャビア添え
Marinated Salmon with Caviar

• HORS D' OEUVRES PALETTE •

パテドカンパーニュ バルサミコソース
生ハムのサラダ仕立てトリュフ風味・海老のカダイフ巻き
Pâté de Campagne with Balsamic Sauce
Truffle-Flavored Prosciutto Salad and Shrimp Kataifi

• SOUP •

フォアグラとコンソメのロワイヤル
Foie Gras and Consommé Royale

• POISSON •

伊勢海老と魚介のアヒージョ仕立て
Lobster and Seafood Ajillo

• VIANDE •

国産牛と千葉県産ソーセージのポトフ
Japanese Beef and Chiba Sausage Pot-au-Feu

パン2種
2 kinds of bread

• DESSERT •

アニバーサリープレート
パティシエ特製デザートとフレッシュフルーツの盛り合わせ
Anniversary Plate : Pastry Chef's Special Dessert and Assorted Fresh Fruits

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

お一人様 ¥8,500 (税込)
¥8,500 per person (tax included)