



VALENTINE ANNIVERSARY COURSE

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 •

千葉県産しあわせ絆牛のロティ マスタードソース
Roast Chiba Prefecture Shiawase Kizuna Beef with Mustard Sauce

パン2種
2 kinds of bread

• DESSERT •

パティシエ特製”バレンタインデープレート”
Pastry Chef's Special Valentine's Day Plate

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)