



ANNIVERSARY COURSE MENU

ご予約はこちら | RESERVE HERE

AMUSE-BOUCHE

クリームチーズとスモークサーモンのピンチョス キャビア添え
Cream Cheese and Smoked Salmon with Caviar Pinchos

HORS D' OEUVRES PALETTE

フォアグラの巣箱仕立て
鴨の生ハムと柿のグリル・さつま芋のムース トリュフ風味
Foie Gras Nest Box
Duck Prosciutto with Grilled Persimmon and Sweet Potato Mousse in Truffle Essence

SOUP

茸と鶏胸肉のクリームスープ パイ包み焼き
Cream of Mushroom and Chicken Breast Soup

POISSON

伊勢海老とマッシュルームのテルミドール
Lobster and Mushroom Thermidor

VIANDE

千葉県産しあわせ絆牛のグリルとマグレカナル胸肉のロティ 2種のソースで
グリーンペッパーソース・マデラソース
Grilled Chiba Prefecture's Shiawase Kizuna Beef and Roasted Magret Duck Breast
Served with Two Sauces: Green Pepper Sauce and Madeira Sauce

パン2種
2 kinds of bread

DESSERT

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「アニバーサリープレート」
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)