



ANNIVERSARY COURSE

MENU

AMUSE

鴨の生ハムと柿のピンチョス
Duck prosciutto and persimmon pinchos

HORS D' OEUVRES PALETTE

サーモンのマリネ キャビア添え・帆立貝のミルフィーユ仕立て花園風
フォアグラフランとコンソメジュレ冷製ロワイヤル
Marinated salmon with caviar, scallop mille-feuille
Foie Gras flan and consommé joule Chilled Royale

SOUP

秋野菜とクスクスのスープ
Autumn vegetables and Couscous soup

POISSON

伊勢海老とホンビノス貝のブイヤベース
Ise lobster and Honbinos clam Bouillabaisse

VIANDE

国産牛と茸の赤ワイン煮 温野菜添え
Braised Japanese beef and mushrooms in red wine with steamed vegetables
OR
しあわせ絆牛サーロイン 80g (+ ¥ 3,000)
Shiawase Kizuna beef sirloin 80g (+ ¥ 3,000)

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

パン2種
2 kinds of bread

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea