

# ANNIVERSARY COURSE

## アニバーサリーコース

### AMUSE

クリームチーズと生ハムのピンチョス  
Cream cheese and prosciutto pinchos

### HORS D' OEUVRES

アスパラガスと魚介のマリネ・鮑の低温調理ポン酢ジュレ・  
スモークビーフとピクルス  
Marinated asparagus and seafood, low-temperature cooked abalone with ponzu jelly,  
smoked beef and pickles

### SOUP

天使の海老のビスク  
Angel prawn bisque

### POISSON

ノルウェーサーモンのムニエル ブールブランソース いくら添え  
Norwegian salmon meuniere with beurre blanc sauce and salmon roe

### VIANDE

国産牛のロティ グリーンペッパーソース 温野菜添え  
Roasted Japanese beef with green pepper sauce and warm vegetables  
or  
千葉県産しあわせ絆牛サーロインのグリル トリュフソース (+¥3,000)  
Grilled Chiba prefecture's "Shiawase Kizuna" beef Sirloin with truffle sauce

### DESERT

ガトーショコラとフレッシュフルーツ  
“アニバーサリープレート”  
Anniversary Plate: Gateau chocolate and fresh fruits

パン 2 種  
Two breads

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

---

1 名様 one person ¥8,500 (税込 tax include)

---