

buffet menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



¥7,000

Appetizers

鴨のパストラミとあまおう バルサミソース
野菜のピンチョス バーニャカウダソース
他2種

Warm Appetizers

ハーブチキンのグリル ハニーマスタードソース
他2種

Main Dish

プライム牛のグリル 栗の赤ワインソース

Pasta

釜揚げしらすと大葉のパスタ

Dessert

クラシックショコラ
季節のフルーツ
コーヒー



¥8,000

Appetizers

鴨のパストラミとあまおう バルサミソース
野菜のピンチョス バーニャカウダソース
他2種

Warm Appetizers

豚バラの煮込み パイ包み焼き
平目のムニエル ベアルネーズソース
他2種

Main Dish

黒毛和牛ロースト 栗の赤ワインソース

Pasta

釜揚げしらすと大葉のパスタ

Dessert

Artデザートプレート
コーヒー



¥10,000

Amuse

オシェトラキャビアのタルト
ポークリエット メルバトースト添え

Appetizers

真鯛と白かぶの昆布めカルパッチョ
馬肉と雲丹の手毬寿司

Warm Appetizers

マグレ鴨ローストとトリュフ風味のフレンチフライ
平目と生ハムのフリット サルサポモドーロ
帆立貝とキノコのグラティネ

Main Dish

黒毛和牛ロースト 栗の赤ワインソース

Finishing Dish

フォアグラソテーと牡蠣のピラフ
釜揚げしらすと大葉のパスタ

Dessert

Artデザートプレート
コーヒー

table share

menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



¥7,000

Appetizers

サーモンマリネと冬野菜のアンサンブル
鴨のパストラミとあまおう バルサミソース

Warm Appetizers

ハーブチキンのグリル ハニーマスタードソース
白身魚のソテー ケッカソース

Main Dish

牛肉のタリアータ 栗の赤ワインソース

Pasta

釜揚げしらすと大葉のパスタ

Dessert

クラシックショコラ
季節のフルーツ



¥8,000

Appetizers

寒ブリと冬野菜のアンサンブル
鴨のパストラミとあまおう バルサミソース

Warm Appetizers

海老のフラン 柚子オイル
ハーブチキンのグリル ハニーマスタードソース
真鯛のパイ包み焼き ベアルネーズソース

Main Dish

黒毛和牛ロースト 栗の赤ワインソース

Pasta

釜揚げしらすと大葉のパスタ

Dessert

Artデザートプレート



¥10,000

Amuse

オシェトラキャビアのタルト

Appetizers

真鯛と白かぶの昆布めカルパッチョ
馬肉と雲丹の手毬寿司

Warm Appetizers

鴨のロティとトリュフ 無花果のバルサミコ
オマール海老のグリル トマトクーリとジェノベーゼ

Main Dish

黒毛和牛ローストビーフ 栗の赤ワインソース
蝦夷鹿のロースト ベリーソース

Finishing Dish

フォアグラソテーと牡蠣のピラフ

Dessert

Artデザートプレート

course

menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



¥8,000

Amuse

鮭マリナート / ビーツ / 大葉ジェノベーゼ

Appetizers

サーロイン生ハム / 茸マリネ / パルミジャーノ

Warm Appetizers

海老しんじょ / 昆布の泡 / 柚子オイル

Fish

鱈ソテー / 海苔チップス / あおさ大吟醸ソース

Beef

和牛ロースト / 冬野菜 / 和風コンソメ

Dessert

セミフレッド / ゴールデンパイン / ショコラブラン
コーヒー
ブレッド



¥10,000

Amuse

鮭マリナート / ビーツ / 大葉ジェノベーゼ

Cold Appetizers

サーロイン生ハム / 茸マリネ / パルミジャーノ

Warm Appetizers

白子フラン / 昆布の泡 / 柚子オイル

Pasta

栗のニョッキ / 鴨ラグーソース / ヴィンコット

Fish

金目鯛ソテー / 海苔チップス / あおさ大吟醸ソース

Beef

博多和牛フィレ / 冬野菜 / 和風コンソメ

Dessert

セミフレッド/ゴールデンパイン/ショコラブラン
コーヒー
ブレッド



¥12,000

Amuse

金目鯛の昆布炙 / 和牛生ハム / オシェトラキャビア

Appetizers

ラングスティーン / オランダース / カダイフ巻き

Warm Appetizers

マグレ鴨ロティ / フォアグラ / 無花果ヴィンコット

Pasta

タリオリーニ / 雲丹 / クレソン

Fish

真鯛シューファルシ/活鮑/大吟醸ソース

Beef

博多和牛フィレ / フレッシュトリュフ / マディラソース

Dessert

セミフレッド/あまおう/ショコラブラン
コーヒー
ブレッド

THE LIVELY

drink menu



STANDARD MENU

ALCOHOL

瓶ビール (ハートランド)
レモンサワー
ハイボール
ウイスキー (水割り・ロック)
ワイン 赤・白
焼酎 (芋・麦・米)
カクテル (ジン・ウォッカ)
梅酒 (ソーダ・水割り・ロック)

SOFT DRINK

烏龍茶
ソーダ
オレンジジュース
ピンクグレープフルーツ
ジンジャーエール
コーラ
レモネード



OPTIONAL

OPTIONS

スパークリングワイン飲み放題 500円

ビール・ウイスキー銘柄指定、お持ち込み、
その他オプションなどは ご相談ください。