

course

A course ¥ 8,500

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)
会場費含む

amuse

栗南瓜のパンナコッタ

starter

車海老のカダイフ巻き 季節フルーツのタルタル

hot dish

旬のキノコポタージュ

bread

本日ブレッド

fish

平目のロースト ザバイオーネ

meat

プライム牛のロースト 赤味噌のフォン

desert

栗のモンブラン

after

コーヒー/紅茶

amuse

栗南瓜のパンナコッタ

starter

車海老のカダイフ巻き
季節フルーツのタルタル

hot dish

旬のキノコポタージュ

pasta

鴨とフォンティーナチーズを詰めた
パッケリ

bread

本日ブレッド

fish

真鯛のパイ包み ソース・ショロン

meat

宮崎牛ロースト 赤味噌のフォン

desert

栗のモンブラン

after

コーヒー/紅茶

B course ¥10,000

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)
会場費含む





Buffet

A buffet ¥ 7,200

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)
会場費含む

冷菜

サーモンのマリネ サラダ仕立て
燻製鴨のタリアータ
イワシと舞茸のタルトレット

温菜

若鶏とキノコのグラティネ
白身魚と秋茄子の香草パン粉焼き
蛸とペンネのラグー

メイン

ローストビーフ-バルサミコソース-

メの一品

七草のバターライス 蟹のビスク

デザート

モンブラン
季節のフルーツ

コーヒー

B buffet ¥ 8,000

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)
会場費含む

はじめに

オシェトラキャビアとブリニ
イワシと舞茸のタルトレット

冷菜

サーモンのマリネ サラダ仕立て
燻製鴨のタリアータ

温菜

若鶏とキノコのグラティネ
白身魚と秋茄子の香草パン粉焼き
蛸とペンネのラグー

メイン

味噌熟成した子羊のグリル
ローストビーフ-バルサミコソース-

メの一品

七草のバターライス 蟹のビスク

デザート

モンブラン
季節のフルーツ

コーヒー





Table Share

A Table share

¥7,700

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)/会場費含む

冷菜

カジキのマリナート 香草パン粉焼き
燻製鴨のタリアータ

温菜

若鶏ソテー 温サラダ仕立て
白身魚と秋茄子のヴァプール 白葱ソース

メイン

ローストビーフ-バルサミコソース-

メの一品

七草のバターライス ビスクソース

デザート

モンブラン
季節のフルーツ

B Table share

¥8,500

おひとり様/税サ込
フリードリンク(2時間)/会場費含む

amuse

オシェトラキャビアとブリニ

冷菜

カジキのマリナート 香草パン粉焼き
燻製鴨のタリアータ

温菜

若鶏ソテー 温サラダ仕立て
白身魚と秋茄子のヴァプール 白葱ソース

メイン

味噌漬けした仔羊のグリル
ローストビーフ-バルサミコソース-

メの一品

七草のバターライス ビスクソース

デザート

モンブラン
季節のフルーツ

