



COURSE -コース-

A plan

¥8,500~

おひとり様/税サ込

全7品

フリードリンク(2時間) 会場費含む

【Food】

amuse

合鴨と蕨

starter

ズワイ蟹とクレソンのサラダ仕立て

hot dish

炭火焼きした穴子のフラン 青海苔

bread

ブレッド

fish

鱈のコンフィ 冬芋のビシソワーズ

beef

プライムビーフの昆布め 燻製人参のクレマ

desert

ホワイトチョコと木の実のムース

【Drink】

Alcohol

瓶ビール

焼酎(芋/麦/米)

ワイン(赤/白)

梅酒・柚子酒

ハイボール・レモンサワー

ジン・ウォッカ

サングリア(ホット/アイス)

Non Alcohol

烏龍茶

オレンジ・ピンクグレープフルーツ

コーラ・ジンジャーエール

レモンスカッシュ

レモネード(ホット/アイス)

本日モクテル

COURSE -コース-

B plan

¥10,000~

おひとり様/税サ込

全8品

フリードリンク(2時間) 会場費含む

【Food】

amuse

オシェトラキャビア

starter

ズワイ蟹とクレソンのサラダ仕立て

hot dish

炭火焼きした穴子フラン 青海苔

risotto

牛カルビの赤ワインリゾット

bread

ブレッド

fish

真鯛のコンフィ 冬芋のビシソワーズ

beef

和牛の昆布め 燻製人参のクレマ

desert

ホワイトチョコと木の実のムース

【Drink】

Alcohol

瓶ビール

焼酎(芋/麦/米)

ワイン(赤/白)

梅酒・柚子酒

ハイボール・レモンサワー

ジン・ウォッカ

カシス・ピーチ

サングリア(ホット/アイス)

Non Alcohol

ノンアルコールビール

烏龍茶

オレンジ・ピンクグレープフルーツ

コーラ・ジンジャーエール

レモンスカッシュ

レモネード(ホット/アイス)

本日モクテル