

sample

【セレブレーション】 12,000 円(税込)

フルコース

【Amuse-bouche】

フォンダン・クレシー
タスマニアサーモンとトマトコンソメ

【Velouté】

パリ・ソワール
ポム・ゴフレ トリュフの香り

【Hors d'oeuvre】

四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ
カシスマスタード・オレンジ

【Poisson】

鱈のブレゼと桜エビのフリット
菜の花と浅利のソース・ヴェール

【Viande】

いわて牛のパイ包み焼き
ソース・ビガラード

【Dessert】

桜ブロッサムティーのジュレ
パンプルムース

【Pain】

パン

Café

※メニューは食材の仕入れ状況により
一部変更の可能性がございます。

【スタンダードフリードリンク】全 25 種

2 時 30 分間制 (L.O 30 分前)

【Beer】

- ・瓶ビール
- ・アサヒ ドライゼロ(アルコールフリー)

【Wine】

- ・エスパス・オブ・リマリ・ブリュット
(スパークリングワイン)
- ・コルネラーナ カベルネソーヴィニヨン (赤)
- ・コルネラーナ シャルドネ (白)

【Shochu】

- ・いつもの奴 (麦)・ちょうちょうさん (芋)

【Sour】

- ・レモンサワー

【Plum wine】

- ・梅酒

【Whiskey】

- ・ブラックニッカ

【SAKE】

- ・黒松白鹿 純米

【Cocktails】

- ・ジントニック・オレンジブロッサム・ジンバック
- ・ウォッカトニック・スクリュードライバー
- ・モスコミュール・カシスウーロン・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ

【SoftDrink】

- ・ウーロン茶・オレンジジュース・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール



※写真はイメージです。