

s a m p l e

【ソラネル】 15,000 円(税込)

フルコース
エグゼクティブフリードリンク付き

【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。



※写真はイメージです。

【エグゼクティブフリードリンク】

2時間30分制(L.O 30分前)

【Beer】

- ・アサヒスーパードライ中瓶
- ・アサヒスーパードライエクストラコールド
- ・アサヒ生ビール黒生
- ・アサヒ ドライゼロ（アルコールフリー）

【Wine】

- ・シャンパン

【ビシャ ブリュット】

- ・ノンアルコールスパークリング

【ピエールゼロ】

〈白〉

- ・コルネラーナ バレルリゼルバ
- ・コルネラーナ ソーヴィニヨンブラン
- ・ヴィーニャ エスメラルダ
- ・シャブリ ドメーヌ アンスト

〈赤〉

- ・コルネラーナ グランリゼルバ
- ・コルネラーナ メルロ
- ・ラヴィ ピノノワール
- ・シャトージュリアン オーク

【Whiskey】

- ・イチローズ モルト
- ・ジャックダニエル
- ・バランタイン 12年
- ・ウッドフォード・リザーブ

【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

【Spark Cocktails】

- ・プレミアムベリーニ
- ・みかんミモザ
- ・キールロワイヤル

【Shochu】

- ・本格麦焼酎 529（麦）
- ・本格芋焼酎 磨き大島（芋）

【Sake】

- ・獺祭 純米大吟醸 50 山口
- ・飛露喜 特別純米 福島
- ・浜千鳥 大吟醸 岩手

【Plum wine】

- ・梅酒

【premium SoftDrink】

- ・ラウンドジンジャー
- ・エレガントアップル
- ・カオスグレープ
- ・糖度 12 度原口みかんジュース
- ・国産白桃ジュース

【SoftDrink】

- ・アクアパンナ（ミネラルウォーター）
- ・サンペレグリノ（ガス入りミネラルウォーター）
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャー・エール