

プラン A 【コース料理 6 品】+【フリードリンク 7 種】+【個室料】 お一人様 10,000 円
 

---

## ■2017 年 3 月

- アミューズ
- 前菜 - カニとアボカドのタルタル  
トマトクーリと人参のエスプーマ
- 温菜 - ホタテの炙り 筍とオータムポエム  
トリュフのヴィネグレット
- 魚料理 - 旬魚の一皿 魚に合わせたソースで
- 肉料理 - 牛ロース肉のボワレ 黒胡椒風味の赤ワインソース
- デザート - フロマージュブランのムース 柑橘のマリネ  
メイプルシロップのアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

## ■2017 年 4 月

- アミューズ
- 前菜 - 穴子とお花のサラダ  
菜の花のクーリ 山椒
- 温菜 - ホワイトアスパラガスのカルボナーラ仕立て  
パルメザンチーズとベーコン
- 魚料理 - 旬魚の一皿 魚に合わせたソースで
- 肉料理 - 牛ロース肉のボワレ 黒胡椒風味の赤ワインソース
- デザート - サクラのモンブラン仕立て イチゴのマリネ  
ヨーグルトのアイスクリーム
- パン
- コーヒー または 紅茶

○乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク 7 種

ビール・白ワイン・赤ワイン・ウイスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

 プラン B 【コース料理 5 品】+【フリードリンク 5 種】+【個室料】 お一人様 7,000 円
 

---

## ■2017 年 3・4 月

- 前菜 - 本日の魚のカルパッチョ ラヴィゴットソース
- スープ - 季節のスープ
- 魚料理 - 旬魚の一皿 魚に合わせたソースで
- 肉料理 - シェフお薦め肉料理
- デザート - 季節のデザート
- パン
- コーヒー または 紅茶

○乾杯用スパークリングワイン+フリードリンク 5 種 ※下記より 5 つをお選びください。

ビール・白ワイン・赤ワイン・ウイスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

 プラン C 【コース料理 4 品】+【ワンドリンク】+【個室料】 お一人様 5,000 円<ランチのみ>
 

---

## ■2017 年 3・4 月

- 前菜 - 本日の魚のカルパッチョ ラヴィゴットソース
- パスタ - 季節のパスタ
- 肉料理 - シェフお薦め肉料理
- デザート - 季節のデザート
- パン
- コーヒー または 紅茶

○ワンドリンク ※下記から 1 つをお選びください。

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン・ウーロン茶・オリジナルノンアルコールカクテル

## ◆特典

【早期特典】2 月中のご予約で 1 名様無料！

【幹事特典】20 名様以上のご予約で 1 名様無料！

【個室無料】レストランの個室料が無料に！

【ディナータイムは集めてお得！】15 名様以上で“スパークリングワイン”を“シャンパン”へグレードアップ！

※表示価格は税金・サービス料込み、お一人様料金でございます。 ※旬の食材を使用しておりますので、料理内容を変更することがございます。

※ご利用人数は、6 名様から 22 名様迄でございます。 ※他の割引・特典との併用はいたしかねます。 ※要予約。ご予約は前日の 21:00 まで、電話にて承ります。

※グループ全員でのご注文をお願いいたします。※写真はイメージでございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前に係員にお申し付けください。