

ハーフブッフェ

HALF BUFFET

¥3,300

前菜 & スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取りください。
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。
The following dishes will be served at your table.

メインディッシュ / MAIN DISH

下記より1品お選びください。
Please choose either as the main entree.

魚料理 / FISH

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

または / OR

肉料理 / MEAT

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

または / OR

豚肩ロース肉のハーブパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み
Baked herb crusted pork loin, tomato stewed white kidney bean

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のロティ +¥1,650
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン
グリーンペッパーソース

Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

A5等級仙台牛ロース肉のロティ +¥4,100
トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン
グリーンペッパーソース

Roasted A5 SENDAI beef loin,
creamy truffle champignon fondant green pepper sauce

デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え
Berry and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

ハーブブッフェ

HALF BUFFET

¥4,400

前菜 & スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取りください。
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。
The following dishes will be served at your table.

魚料理 / FISH

スズキとヤリイカ イカスミのリゾーニ サフランソース
Japanese sea perch and squid, saffron sauce squid ink risoni

肉料理 / MEAT

下記より1品お選びください。
Please choose either as the main entree.

若鶏モモ肉のポワレ ワインヴィネガー風味 ヌイユ添え
Pan-fried chicken and nouille wine vinegar flavor

または / OR

豚肩ロース肉のハーブパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み
Baked herb crusted pork loin, tomato stewed white kidney bean

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。
Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted U.S. beef loin or Australian beef fillet, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥1,650
---	---------

A5等級仙台牛ロース肉のロティ トリュフ風味のシャンピニオンフォンダン グリーンペッパーソース Roasted A5 SENDAI beef loin, creamy truffle champignon fondant green pepper sauce	+¥4,100
---	---------

デザート / DESSERT

ベリーとショコラのクレームブリュレ とちおとめのアイスクリーム添え
Berry and chocolate cream brulee, strawberry ice cream

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

クリスマスランチ CHRISTMAS LUNCH

¥5,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿
Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

スモークサーモンと小海老 彩り野菜の輪舞曲風
ヴィネグレット クリュスタッセ
Smoked salmon and shrimp, crustacean vinagrette

スープ / SOUP

シャンピニオンブルーテ カプチーノ仕立て
Mushroom cuppuccino veloute

メインディッシュ / MAIN DISH

真鯛のソテー ビーツのフリル 貝類のソースとディルのアロマオイル
Sautéed sea bream, beet frills, dill essential oil and shellfish sauce

または / OR

アメリカ産牛ロース肉のロースト
トリュフ風味ポムピューレと温野菜 赤ワインソース
Roasted U.S.beef loin,
creamy truffle pom purée, cooked vegetable, red wine sauce

デザート / DESSERT

トンカ風味のムース シャンパンジュレとエスプーマ
ピスタチオアイスクリーム
いちごヨーグルト風味のメレンゲ ベリーギモーブ
Tonka bean-flavored chocolate mousse champagne jelly and espuma
pistachio ice cream, strawberry yogurt merengue

プティフル / PETITS FOURS

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.