

Premium Dinner Course

プレミアムディナーコース

Appetizer

Herb Marinated Sea Bream with Caviar

真鯛のハーブマリネ キャヴィアと共に

Pasta

Creamy Sea Urchin Spaghettini

海胆のクリームスパゲッティーニ

Seafood

Grilled Homard Lobster and Vegetables of the Season

オマール海老と季節野菜のグリエ

Meat

Pan-fried Filet of Domestic Beef with Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Petite Dessert

Granita

季節のグラニテ

Dessert

Exotic Fruit Parfait

エキゾチックフルーツと煌めくジュレのパルフェ

Confectionery, Coffee or Tea

小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥22,000

エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英セレクト

ワインペアリング 4種

※シャンパーニュ 100ml ワイン 70ml

¥9,500

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.  
\* PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.  
\* THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます