

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