

Anniversary

乾杯酒
Cheers

アニバーサリーケーキ
Anniversary Cake

※プレートにお書き添えするメッセージをお申し付けください。

お花束
Bouquet

※ケーキと同じタイミングでお持ち致します。
ご予約の4日前までご希望のお色味にて承ります。

コース料理

フォアグラ最中 ～金柑～

Foie gras with Kumquat

紅ズワイガニとホタテ 熊本県産不知火みかんのタルタル

Red Snow Crab and Scallops with Mandarin Tartar

北海道産白子のソテー ハーブバター

Sautéed Soft Roe with Herb Butter

鱈 浅利 ちりめんキャベツのカルトッチョ

Cartoccio with Cod, Asari Clams, and Savoy cabbage

原木椎茸のラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Genboku Mushroom Ragù

仔牛のカツレット ブルサンポアブルのソース

Veal Cutlet with Boursin Cheese Sauce

はしもと園芸 紅ほっぺのヴァシュラングラッセ 柚子の香り

Beni-Hoppe Strawberry Glacé fragranced with Citron

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.