

Anniversary

10,000

乾杯酒

Sparkling Wine / Non Alcohol Sparling Wine

パティシエ特製ホールケーキ

Anniversary Cake

※ケーキのプレートにメッセージをお書き添え致します。

お花束

Bouquet

※ご希望のお色味でご用意致します。

Course

フォアグラ最中 ～桜 林檎～
Foie gras with Sakura and Apple

< Appetizer >

鱈 帆立 槍烏賊と春野菜 国産レモンのヴィネグレット

Spanish Mackerel, Scallops and Squid with Spring Vegetables and Japanese Lemon Vinaigrette

< Risotto >

三河産蛤と春キャベツ フレッシュトマトのリゾット

Fresh Tomato Risotto with Mikawa region Clams and Spring Cabbages

< Pasta >

仔羊のラグー タリオリーニ ハーブの香り

Tagliolini with Lamb Ragu and Herbs Fragrance

< Fish >

甘鯛 ルッコラのインサラータ 桜海老のソース

Sea Bream with Arugula Insalata with Sakura Shrimp Sause

< Main >

愛知牛とホワイトアスパラガスの炭火焼き 広島レモン

Charcoal Grilled Aichi Beef and White Asparagus with Hiroshima Lemon

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ください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.