Private Room Plan

10,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中　～林檎～

Foie gras with Apple

< Appetizer >

紅ズワイガニ　帆立と八朔のクルード

Red Snow Crab, Scallops and Hassaku Orange Crudo

< 1st Hot Appetizer >

三河濃厚卵"満月"と冬トリュフのチーズリゾット

Mikawa Rich "Full Moon" Egg and Winter Truffle Cheese Risotto

< 2nd Hot Appetizer >

鮟鱇のフリット　九条ネギとフルーツ蕪ズッパ

Anglerfish Fritter with Kujo Green Onion and Fruit Turnip Zuppa

< Pasta >

豊橋産あいち鴨ラグーと新牛蒡のタリアテッレ

Tagliatelle with Aichi Duck Ragu and Burdock Root

< Main >

仔牛ロースのサルティンボッカ　益荒男ほうれん草

Veal Loin Saltimbocca

< Dessert >

高知県産柚子と練乳のソルベ

Kochi-region Citron and Condensed Milk Sorbet

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール（ハートランドビール）

カクテル

ソフトドリンク（オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶）

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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つけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

14,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中～林檎～

Foie gras with Apple

< Amuse >

あおさのゼッポリーニ 生唐墨

Sea Lettuce Zeppole with Raw Mullet Roe

< 1st Appetizer >

ボタン海老 帆立のクルード 桃蕪とハーブ

Botan Shrimp and Scallop Crudo with Turnip and Herbs

< 2nd Appetizer >

寒鰤の炙り 九条葱 コンソメスープ

Seared Yellowtail with Kujo Green Onion and Consommé Soup

< Pasta >

越冬キャベツと牛肉のラグー リガトーニ

Rigatoni with Winter Cabbage and Beef Ragu

< Fish >

北海道産 真鱈と白子 フルーツトマト カルトッチョ

Cartoccio with Hokkaido region Pacific Cod, Soft Roe and Fruit Tomatoes

< Meat >

和牛の炭火焼 金柑と安納芋

Charcoal Grilled Wagyu with Kumquat and Sweet Potato

< 〆Pasta >

冬トリュフ カチョエ ペペ　キタッラ

Winter Truffle Cacio e Pepe

< Desert >

水晶文旦とフロマージュブラン

Crystal Pomelo with Fromage blanc

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール（ハートランドビール）

カクテル

ソフトドリンク（オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶）

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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つけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

20,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中～林檎～
Foie gras with Apple

< Amuse >

あおさのゼッポリーニ 生唐墨
Sea Lettuce Zeppole with Raw Mullet Roe

< Appetizer >

ボタン海老 帆立のクルード 桃蕪とハーブ
Botan Shrimp and Scallop Crudo with Turnip and Herbs

< Hot Appetizer >

フォアグラ寿司
Saute of Foie gras SUSHI Style

< Pasta >

越冬キャベツと牛肉のラグー リガトーニ
Rigatoni with Winter Cabbage and Beef Ragu

< Fish >

北海道産 真鱈と白子 フルーツトマト カルトッチョ
Cartoccio with Hokkaido region Pacific Cod, Soft Roe and Fruit Tomatoes

< Meat >

和牛の炭火焼 金柑と安納芋
Charcoal Grilled Wagyu with Kumquat and Sweet Potato

< 〆Pasta >

冬トリュフ カチョエ ペペ　キタッラ
Winter Truffle Cacio e Pepe

< Desert >

水晶文旦とフロマージュブラン
Crystal Pomelo with Fromage blanc

Free Drink

赤ワイン・白ワイン(各3種類)
生ビール
ウイスキー
河文黒（日本酒）
カクテル
ソフトドリンク（オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶）
※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

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つけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.