

Delight
ディライト

～ Assorted 3 Hors d'oeuvres ～
7 Vegetables Quiche Served with Prosciutto
Avocado, Quinoa and Octopus Carpaccio
Cassoulet Terrine of White Beans and Lamb

～ オードブル3種の盛合せ ～
野菜7種のキッシュ 生ハム添え
アボカド・キヌアとタコのカルパッチョ
白いんげん豆と仔羊肉のカステリース

Grilled Salmon Grati
Green Asparagus and Caper Frites
窯焼きサーモンのオランダーズグラタン
グリーンアスパラガスとケッパーフリット

Contract Farm Vegetables and Satsuma Herb Chicken Salad
契約農園野菜と薩摩ハーブ悠然どりのサラダ

Amaretto Pudding with Creme Chantilly and Kahlua
アマレットプリン
クレームシャンティとカルーア

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

4,500

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

Bloom

ブルーム

Pleasure of a Bite

一口のお楽しみ

Straw-Grilled Bonito

Fresh Onion Fondant and Colorful Vegetables

初鱈の薫焼き

新玉葱のフォンダンと彩り野菜

Cold Green Peas Potage

グリーンピースの冷製ポタージュ

Please choose a main dish

メイン料理をお選びください

Sea Bream Poêlé

Basil-Scented Grilled Vegetables with Garbure Sauce

真鯛のポワレ

バジル香るグリル野菜のガルビュールソース

or

Grilled Australian Sirloin and Gratin Dauphinoise

Delicious Zangara Sauce

オーストラリア産サーロインのグリルと

グラタン・ドフィノワーズ

旨味豊かなザンガラソース

Strawberry and White Chocolate Vacherin

愛知県産苺とホワイトチョコレートのバシュラン

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

6,000

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies,

please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたらご注文の前にスタッフへお知らせください。

Rapture
ラブチャー

Pleasure of a Bite
一口のお楽しみ

Black Pepper Marinated Duck Breast
Asparagus Mosaic and Bagna Càuda
鴨胸肉の黒胡椒マリネ
アスパラガスのモザイクとバーニャカウダ

Wagyu Beef Tail Consommé Soup
和牛テールのコンソメスープ

Lobster and Scallop Poêlé
Bulgur Wheat and Clam Crème Stew
オマール海老とホタテ貝柱のポワレ
ブルガー小麦と蛤のシチュー

Grilled Domestic Beef Tenderloin and Seasonal Vegetables
Morille Mushroom and Madeira Wine Sauce
国産牛フィレ肉と季節野菜の窯焼きグリル
アミガサ茸とマデイラ酒のソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin
黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Greenhouse Melon Blancmange
Chartreuse Scented Melon Sauce
温室メロンのブランマンジェ
シャルトリューズ香るメロンソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

8,500

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。