

TREE LUNCH

旬の食材を使用したシェフおすすめの
ダブルメインフルコース

¥4,300

Salad & Bread

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

紅大根とカステルフランコ ゴルゴンゾーラのディップクリーム

真鯛のカルパッチョ 桜の香り

せとかオレンジとホタテ貝 オレンジヴィネグレット

タスマニアサーモンと春の山菜ゼリー寄せ

バジルのクリームチーズ

ハモンセラーノとリンゴコンポートのピンチョス

ザワークラウトと豚肉のコンフィ

オリーブの肉詰めのラビオリ包みフリット

Fish

真鯛のポアレと蛤ムースのファルシー

サルデーニャ風パスタのクリームスープ仕立て

Meat

大山鶏もも肉のバロティーヌ マルサラソース

早春の豆野菜

or

国産牛 南国黒牛のステーキ(100g)

+¥1,500

Dessert & Cafe

苺とピスタチオナッツのパルフェ仕立て

コーヒー or 紅茶