

## ◆ LUNCH COURSE MENU ◆

### TOP LUNCH

¥2,600

お好みのメインが選べるスタンダードコース

Salad, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers, Main dish

#### Salad&Bread【サラダ、パン】

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【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紅玉林檜とチコリ ゴルゴンゾーラチーズのクリームディップ

鮑の冷製 刻み野菜のヴィネグレット

ヤリイカと米ナスのトマト煮

ランブルスコの香りの無花果とプロシュート

スモークビーフ レフォールクリーム添え

マンゴーのクリームチーズ

ナポリサラミのピッツェッタ

ランゲリーニチーズのお米あられフリット

#### Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 下記より一品お選び下さい

Fish【魚料理】 魚河岸より本日の鮮魚と小海老、帆立貝のブリック包み ベルモットとバジルのソース

or

Meat【肉料理】 阿波尾鶏のソテー 旬の茸のクリームリゾット



### MAIN DISH LUNCH SET

¥2,000

お気軽にご利用いただけるメインが選べるランチセット

Salad, Bread, Main dish

#### Salad&Bread【サラダ、パン】

ふわふわホイップシーザードレッシングのサラダ

#### Main Dish【メインディッシュ】

Please choose one Fish or Meat. 下記より一品お選び下さい

Fish【魚料理】 魚河岸より本日の鮮魚と小海老、帆立貝のブリック包み ベルモットとバジルのソース

or

Meat【肉料理】 阿波尾鶏のソテー 旬の茸のクリームリゾット

#### Dessert&Coffee【デザート&カフェ】 + ¥500

キャラメルラテのパルフェ仕立て コーヒー or 紅茶

▶ 2,000円・2,600円コースは別途+500円でデザート&カフェをお選びいただけます

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

### TREE LUNCH

¥3,800

ダブルメインの記念日おすすめコース

Salad, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers,

A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

#### Salad&Bread【サラダ、パン】

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

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紅玉林檜とチコリ ゴルゴンゾーラチーズのクリームディップ

鮑の冷製 刻み野菜のヴィネグレット

ヤリイカと米ナスのトマト煮

ランブルスコの香りの無花果とプロシュート

スモークビーフ レフォールクリーム添え

マンゴーのクリームチーズ

ナポリサラミのピッツェッタ

ランゲリーニチーズのお米あられフリット

#### Fish【魚料理】

魚河岸より本日の鮮魚と小海老、帆立貝のブリック包み

ベルモットとバジルのソース

#### Meat【肉料理】

阿波尾鶏のソテー

旬の茸のクリームリゾット

#### Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

デザートプレートにご希望のメッセージを添えてご用意いたします

キャラメルラテのパルフェ仕立て コーヒー or 紅茶

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

# ◆ DINNER COURSE MENU ◆

## TOP DINNER

¥4,500

旬の食材をつかったダブルメインのスタンダードコース

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers  
A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee

### Soup&Bread【スープ、パン】

バターナッツ南瓜のポタージュ フォアグラのソテーを添えて

### Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紅玉林檜とチコリ ゴルゴンゾーラチーズのクリームディップ  
鮑の冷製 刻み野菜のヴィネグレット  
ヤリイカと米ナスのトマト煮  
ランブルスコの香りの無花果とプロシュート  
スモークビーフ レフォールクリーム添え  
マンゴーのクリームチーズ  
ナポリサラミのピッツェッタ  
ランゲリーニチーズのお米あられフリット

### Fish【魚料理】

真鯛のポアレ 松茸のクリームソース  
アンディーブの蒸し煮を添えて

### Meat【肉料理】

パンチェッタを纏ったイベリコ豚のロースト  
トリュフとマデラワインのソース

### Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

旬の果実のスイーツ盛り合わせ  
洋梨のコンポート、栗のブチタルト、巨峰のシャーベット  
コーヒー or 紅茶

## TREE DINNER

¥6,800

厳選ワインのフリーフローとダブルメインのコース

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers  
A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee, Wine free-flow(90min)

### Soup&Bread【スープ、パン】

バターナッツ南瓜のポタージュ フォアグラのソテーを添えて

### Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紅玉林檜とチコリ ゴルゴンゾーラチーズのクリームディップ  
鮑の冷製 刻み野菜のヴィネグレット  
ヤリイカと米ナスのトマト煮  
ランブルスコの香りの無花果とプロシュート  
スモークビーフ レフォールクリーム添え  
マンゴーのクリームチーズ  
ナポリサラミのピッツェッタ  
ランゲリーニチーズのお米あられフリット

### Fish【魚料理】

真鯛のポアレ 松茸のクリームソース  
アンディーブの蒸し煮を添えて

### Meat【肉料理】

パンチェッタを纏ったイベリコ豚のロースト  
トリュフとマデラワインのソース

### Dessert&Coffee【デザート&カフェ】

旬の果実のスイーツ盛り合わせ  
洋梨のコンポート、栗のブチタルト、巨峰のシャーベット  
コーヒー or 紅茶

### Wine free-flow ワインフリーフロー

シャンパン・白ワイン・赤ワインを  
お好きなだけお召し上がりください(90分)

## ANNIVERSARY DINNER

¥7,500

記念日におすすめのコースとワインフリーフロー

Soup, Bread, “Amuse Tower” 8 kinds of small appetizers  
A plate of fish, Main dish, Dessert&Coffee, Wine free-flow(90min)

### Soup&Bread【スープ、パン】

バターナッツ南瓜のポタージュ フォアグラのソテーを添えて

### Amuse Tower 8 kinds of small appetizers

【8種の小さな前菜 アミューズタワー】

紅玉林檜とチコリ ゴルゴンゾーラチーズのクリームディップ  
鮑の冷製 刻み野菜のヴィネグレット  
ヤリイカと米ナスのトマト煮  
ランブルスコの香りの無花果とプロシュート  
スモークビーフ レフォールクリーム添え  
マンゴーのクリームチーズ  
ナポリサラミのピッツェッタ  
ランゲリーニチーズのお米あられフリット

### Fish【魚料理】

真鯛のポアレ 松茸のクリームソース  
アンディーブの蒸し煮を添えて

### Meat【肉料理】

パンチェッタを纏ったイベリコ豚のロースト  
トリュフとマデラワインのソース

### Anniversary Dessert Plate&Coffee

【アニバーサリーデザートプレート&カフェ】

豪華なアニバーサリープレートにご希望のメッセージを添えてご用意いたします

旬の果実のスイーツ盛合せと色々なお茶菓子  
洋梨のコンポート、栗のブチタルト、巨峰のシャーベット  
コーヒー or 紅茶

### Wine free-flow ワインフリーフロー

シャンパン・白ワイン・赤ワインを  
お好きなだけお召し上がりください(90分)

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です

10% consumption tax will be added at your bill. 価格は税別表記です