

# TOP DINNER

旬の食材を使用した  
スタンダードコース

¥6,500

## Salad & Bread

南瓜のポタージュとシチリアアーモンドの塩サブレ  
Pumpkin potage with salted sicilian almond sable

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム  
Honey mustard dip cream with winter vegetables

柚子のクリームチーズパイ  
Citron cream cheese pie

タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース  
Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce

塩鱈ブランドのカナッペ  
Canapes of cod brandade

冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット  
Cold grilled scallop with truffle vinaigrette

パテドカンパーニュと赤カブのピクルス  
Pate de campagne and pickled red turnips

菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム  
Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream

肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット  
Pasta frit of meat-stuffed olives

## Fish

サワラのポワレ ブールブランソース  
ビーツと洋梨のピューレ添え  
Spanish mackerel poire with beurre blanc sauce  
beet and pear pure

## Meat

霧島黒豚フィレ肉の  
ブリック巻き  
マルサラワインソース  
Japanese Kirishima black pork  
fillet wrapped in brick pastry  
with marsala wine sauce

or

国産牛  
南国黒牛のステーキ  
+¥1,000  
Charge to domestic beef  
lamp steak  
for ¥1,000 more

or

国産ブランド牛  
サーロインステーキ  
+¥2,000  
Charge to domestic brand beef  
sirloin steak  
for ¥2,000 more

## Dessert & Cafe

プティ デザート 3種  
チョコとヘーゼルナッツのムース/林檎のソルベ/モンブランタルト  
Three kinds of petit desserts  
Chocolate and hazelnut mousse / Apple sorbet / Mont Blanc tart

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

# TENKU

## ANNIVERSARY DINNER

記念日におすすめ 国産ブランド牛サーロインステーキと  
アニバーサリーデザートのコース

¥8,500

### Soup & Bread

南瓜のポタージュとシチリアアーモンドの塩サブレ  
Pumpkin potage with salted sicilian almond sable

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム  
Honey mustard dip cream with winter vegetables  
タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース  
Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce  
冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット  
Cold grilled scallop with truffle vinaigrette  
菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム  
Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream  
柚子のクリームチーズパイ  
Citron cream cheese pie  
塩鱈ブランダードのカナッペ  
Canapes of cod brandade  
パテドカンパーニュと赤カブのピクルス  
Pate de campagne and pickled red turnips  
肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット  
Pasta frit of meat-stuffed olives

### Fish

サワラのポワレ ブールブランソース  
ビーツと洋梨のビュール添え  
Spanish mackerel poire with beurre blanc sauce  
beet and pear pure

### Meat

国産ブランド牛のサーロインステーキ  
Domestic brand beef sirloin steak

### Anniversary Dessert Plate & Cafe

デザート盛り合わせ  
(メッセージを添えてご用意させていただきます)

Anniversary assorted dessert  
(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea

# SKY DINNER

要予約 reservation required

蝦夷アワビと特選牛のステーキを  
お召し上がりいただける贅沢なコース

¥11,000

## Soup & Bread

南瓜のポタージュとシチリアアーモンドの塩サブレ  
Pumpkin potage with salted sicilian almond sable

8種の小さな前菜 アミューズタワー  
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

冬野菜のハニーマスタードディップクリーム  
Honey mustard dip cream with winter vegetables  
タスマニアサーモンマリネ 金柑のコンポートソース  
Marinated Tasmanian salmon with kumquat compote sauce  
冷製炙り帆立貝 トリュフヴィネグレット  
Cold grilled scallop with truffle vinaigrette  
菜花とモルタデッラ ゴルゴンゾーラクリーム  
Rape blossom and mortadella with gorgonzola cream  
柚子のクリームチーズパイ  
Citron cream cheese pie  
塩鱈ブランダードのカナッペ  
Canapes of cod brandade  
パテドカンパーニュと赤カブのピクルス  
Pate de campagne and pickled red turnips  
肉詰めオリーブのラビオリ包みフリット  
Pasta frit of meat-stuffed olives

## Fish

蝦夷アワビのムニエル  
シェリーヴィネガーと焦がしバターソース  
Ezo abalone meuniere  
with sherry vinegar and burnt butter source

## Meat

特選牛ロースとフォアグラのステーキ  
トリュフとマデラワインのソース  
Specially-selected beef and foie gras  
sauce of truffle and madera wine

## Anniversary Dessert Plate & Cafe

デザート盛り合わせ  
(メッセージを添えてご用意させていただきます)

Anniversary assorted dessert  
(We can add a message on the dessert plate)

コーヒー or 紅茶  
coffee or tea