

TOP DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥6,500

Salad & Bread

グリーンピースのポタージュ ベーコンとヘーゼルナッツのサブレ
Green pea potage with bacon and hazelnut sable

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

菜花とアンディーブ ツナディップクリーム
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリース
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ
Salami sausage pizzetta

スモークモッツアレラチーズのカプレーゼ
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース
Cod frit with tartar sauce

Fish

ヒラスズキのポアレ シャンパンバターソース
ホワイトアスパラガスとリゾット添え
Japanese sea-perch poire with champagne butter sauce
with white asparagus risotto

Meat

イベリコ豚のコンフィ
ハーブパン粉グリル
粒マスタードソース
Iberico pork confit grilled
with herb crumble
Grain mustard souce

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

苺づくしのプチ デザート 3種
苺とピスタチオのパルフェ/タルトレット/ソルベ

Three kinds of strawberry petit desserts
Strawberry and pistachio / Tart / Sorbet

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

グリーンピースのポタージュ ベーコンとヘーゼルナッツのサブレ
Green pea potage with bacon and hazelnut sable

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

菜花とアンディープ ツナディップクリーム
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリーヌ
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ
Salami sausage pizzetta

スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース
Cod frit with tartar sauce

Fish

ヒラスズキのポアレ シャンパンバターソース
ホワイトアスパラガスとリゾット添え

Japanese sea-perch poire with champagne butter sauce
with white asparagus risotto

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

グリーンピースのポタージュ ベーコンとヘーゼルナッツのサブレ
Green pea potage with bacon and hazelnut sable

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

菜花とアンディーブ ツナディップクリーム
Tuna dip cream with rape blossom and endive

真鯛の香草マリネ
Herb marinated red sea bream

若鶏のムースと茸のテリーヌ
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラーノと林檎のコンポート
Jamon serrano and apple compote

せとかオレンジのクリームチーズパイ
Cream cheese pie with Japanese Setoka orange

サラミソーセージのピッツェッタ
Salami sausage pizetta

スモークモッツァレラチーズのカプレーゼ
Smoked mozzarella cheese caprese

鱈のフリット タルタルソース
Cod frit with tartar sauce

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