

【3月からの土日祝】

TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥3,480

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ

Salad with fluffy whipped seasar dressing

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

Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい

Please choose one Fish or Meat

Fish

タスマニアサーモンのグリル

ノイリーソース 早春の豆野菜添え

Grelled Tasmanian salmon with noily sauce
and early spring beans vegetables

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト

ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え

Roasted Koshu Shingen Chicken
scented with rosemary and potato fondant

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

苺ティラミスのパルフェ仕立て

Strawberry Tiramisu-style parfait

コーヒー or 紅茶

coffee or tea

TOP LUNCH

名物のアミューズタワーと
お好みのメインをお選びいただけるショートコース

¥2,980

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

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

Main Dish

魚料理 又は 肉料理を一皿お選び下さい
Please choose one Fish or Meat

Fish

タスマニアサーモンのグリル
ノイリーソース 早春の豆野菜添え
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce
and early spring beans vegetables

or

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え
Roasted Koshu Shingen Chicken
scented with rosemary and potato fondant

or

Meat

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)
Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe +¥800

苺ティラミスのパルフェ仕立て
Strawberry Tiramisu-style parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

【3月からの土日祝】

TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと
ダブルメインフルコース

¥4,600

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

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

タスマニアサーモンのグリル
ノイリーソース 早春の豆野菜添え
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce
and early spring beans vegetables

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え
Roasted Koshu Shingen Chicken
scented with rosemary and potato fondant

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

苺ティラミスのパルフェ仕立て
Strawberry Tiramisu-style parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

TREE LUNCH

名物のアミューズタワーと
ダブルメインフルコース

¥4,300

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

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ヌ
Chicken mousse and mushroom terrine

ハモンセラ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

タスマニアサーモンのグリル
ノイリーソース 早春の豆野菜添え
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce
and early spring beans vegetables

Meat

甲州信玄鶏もも肉のロースト
ローズマリーの香り 新じゃがいものフォンダン添え
Roasted Koshu Shingen Chicken
scented with rosemary and potato fondant

or

国産牛 南国黒牛のランプステーキ (+¥1,000)

Charge to domestic beef lamp steak
for ¥1,000 more

Dessert & Cafe

苺ティラミスのパルフェ仕立て
Strawberry Tiramisu-style parfait

コーヒー or 紅茶
coffee or tea

ANNIVERSARY LUNCH

記念日におすすめ 乾杯ドリンク付き 名物アミューズタワー
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

¥6,800

Drink

乾杯ワンドリンク
One cheers drink

Salad & Bread

ふわふわホイップのシーザーサラダ
Salad with fluffy whipped seasar dressing

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 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

タスマニアサーモンのグリル
ノイリーソース 早春の豆野菜添え
Grelled Tasmanian salmon with noily sauce
and early spring beans vegetables

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

アニバーサリープレート
(ご希望のメッセージを添えてご用意いたします)

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

コーヒー or 紅茶
coffee or tea