

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Crostoni with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

Fish

真鯛のポワレ
アクアパッツァ仕立て
Red sea bream poele
Acquapazza style

Meat

霧島黒豚のロースト
蜂蜜唐辛子ソース
Loin of Jaoanese Kirishima black pork
Honey chili pepper 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
苺とピスタチオのパルフェ / フランボワーズタルト / 桜のアイス
Three kinds of petit desserts
Strawberry and pistachio parfait / Framboise tart / Sakura ice cream

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Croستini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

Fish

真鯛のポワレ
アクアパッツァ仕立て
Red sea bream poele
Acquapazza style

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

春野菜の冷製バーニャカウダ
Cold bagna cauda with spring vegetables

水タコのセビーチェ
Water octopus ceviche

ワカサギのカルピオーネ
Smelt carpione

コッパ デイ ロマーナ
Coppa romana

キウイフルーツのマスカルポーネパイ
Kiwi mascarpone pie

そら豆と桜エビのクロスティーニ
Croستini with fava beans and sakura shrimp

自家製サルシッチャのオリーブ揚げ アスコリ風
Homemade fried salsiccia with olive Ascoli style

鶏むねの生春巻き 梅マヨネーズ
Chicken breast spring rolls with plum mayonnaise

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