

# Scénario シナリオ

¥6,000

## Act 1 Appetizer

New Caledonia Angel Prawns Cocktail,  
Cauliflower Tabbouleh and Cauliflower Cream, Spicy Oil

ニューカレドニア産天使の海老のカクテル  
カリフラワーのタブレとクリーム スパイシーオイル

## Act 2 Main

Sautéed Sea Bream, Braised Leek Étuver,  
Fjord Ruby, Parsley Oil, Herb Salad, White Wine Cream Sauce

真鯛のソテー ポワロー葱のエチュヴェ  
フィヨルドルビー パセリオイル ハーブサラダ 白ワインクリームソース

or

または

## Grilled Beef Tenderloin

Mashed and Crispy Sweet Potato, Seasonal Vegetables, Madeira Sauce

ビーフテンダーロインのグリル  
薩摩芋のエクラゼとチップス 季節野菜 マデラ酒ソース

## Act 3 Dessert

Chocolate Mousse, Chocolate Ice Cream, Anglaise Sauce

チョコレートムース チョコレートアイスクリーム アングレーズソース

## Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Add a glass of sparkling wine for only ¥900

※追加料金 ¥900 でスパークリングワイン 1 杯をご用意いたします。

# Artiste アーティスト

¥ 9,000

## Act 1 Amuse Bouche

Today's Amuse Bouche

本日のアミューズブーシュ

## Act 2 Appetizer

New Caledonia Angel Prawns Cocktail,  
Cauliflower Tabbouleh and Cauliflower Cream, Spicy Oil

ニューカレドニア産天使の海老のカクテル

カリフラワーのタブレとクリーム スパイシーオイル

## Act 3 Fish

Sautéed Sea Bream, Braised Leek Étuver,  
Fjord Ruby, Parsley Oil, Herb Salad, White Wine Cream Sauce

真鯛のソテー ポワロー葱のエチュヴェ

フィヨルドルビー パセリオイル ハーブサラダ 白ワインクリームソース

## Act 4 Main

Grilled Beef Tenderloin,  
Mashed and Crispy Sweet Potato, Seasonal Vegetables, Madeira Sauce

ビーフテンダーロインのグリル

薩摩芋のエクラゼとチップス 季節野菜 マデラ酒ソース

## Act 5 Dessert

Chocolate Mousse, Chocolate Ice Cream, Anglaise Sauce

チョコレートムース チョコレートアイスクリーム アングレーズソース

Coffee or Tea with Petit Four

コーヒーまたは紅茶とプティ・フル

All prices are inclusive of consumption tax.

記載料金には消費税が含まれております。