

# 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