

Scénario シナリオ

¥6,000

Act 1 Appetizer

Mushroom Mousseline and Pickles,
Free Range Poached Egg, Trout Roe, Mini Salad

マッシュルームのムースリーヌとピクルス
平飼卵のポーチ マスの卵 ミニサラダ

Act 2 Main

Sautéed Pacific Cod,

Broccoli Purée, Organic Lemon Confit, Crustacean Cream Sauce

真鱈のソテー
ブロッコリーのピューレ 有機レモンのコンフィ 甲殻類のクリームソース

or

または

Sautéed U.S. Beef Tenderloin,

Horseradish and White Sesame Crust, Ginger Infused Natural Jus

US産ビーフテンドーロインのソテー
レフォールと白胡麻のクルスト 生姜風味のナチュラルジュ

Act 3 Dessert

Chocolate Mousse, Caramelized Walnuts, Bread Ice Cream

チョコレートムース 胡桃のキャラメリゼ ブレッドアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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。

Artiste アーティスト

¥9,000

Act 1 Amuse Bouche

Act 2 Appetizer

Mushroom Mousseline and Pickles,
Free Range Poached Egg, Trout Roe, Mini Salad
マッシュルームのムースリーヌとピクルス
平飼い卵のポーチ マスの卵 ミニサラダ

Act 3 Fish

Sautéed Pacific Cod,
Broccoli Purée, Organic Lemon Confit, Crustacean Cream Sauce
真鱈のソテー
ブロッコリーのピューレ 有機レモンのコンフィ 甲殻類のクリームソース

Act 4 Main

Sautéed U.S. Beef Tenderloin,
Horseradish and White Sesame Crust, Ginger Infused Natural Jus
US産ビーフテンダーロインのソテー
レフォールと白胡麻のクルスト 生姜風味のナチュラルジュ

Act 5 Dessert

Chocolate Mousse, Caramelized Walnuts, Bread Ice Cream
チョコレートムース 胡桃のキャラメリゼ ブレッドアイスクリーム

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。