

# 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  
平飼い卵のポーチ マスの卵 ミニサラダ

## Act 2 Main

Sautéed Pacific Cod,  
Broccoli Purée, Organic Lemon Confit, Crustacean Cream Sauce  
真鯛のソテー<sup>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</sup>

or

または

Sautéed U.S. Beef Tenderloin,  
Horseradish and White Sesame Crust, Ginger Infused Natural Jus  
US産ビーフテンダーロインのソテー<sup>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</sup>

## 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 Mouseline 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  
真鯛のソテー<sup>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</sup>

### 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<sup>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</sup>

### 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。