

PRIVATE DINING

-LUNCH-

会食プラン

〈11:30A.M.～5:00P.M.〉

8,000

スターター(お重2段)

市場から鮮魚のポワレ ドライトマト、ケッパー、オリーブ

牛サーロインロティ 山葵香るオニオンソース

デザート

ブレッド

コーヒー

10,000

スターター(お重2段)

本日のポタージュ カプチーノ仕立て

市場から鮮魚のポワレとホタテ貝 柑橘香るバターソース

牛サーロインロティ 山葵香るオニオンソース

デザート

ブレッド

コーヒー

12,000

エゾアワビのサラダ仕立て キャビアと共に

ホッキ貝とアサリのサフラン香るスープ

市場より鮮魚とホタテ貝 和風バターソース

国産牛サーロインロースト レホールの効いたオニオンソース

デザート

ブレッド

コーヒー

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※当店では国産米を使用しております。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客様の安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

*Only Japanese rice is used in this restaurant.

*Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns,crab,wheat,buckwheat,eggs,milk,peanuts).

*Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

*All items on the menu are cooked in the same kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

PRIVATE DINING -LUNCH-

ブッフェプラン<11:30A.M. ~5:00P.M.>

10,000	12,500	15,000
<p>『オードブル 冷製料理』 タパスプレート 炙りサーモンスライスと彩り野菜のコブサラダ風 T9サンドウィッチ</p> <p>『温製料理』 魚介のアクアパッツア TABLE9スタイル 霧島ポークのロースト 本日のパスタ サーモンロースト ドライトマト、ケッパー 牛肉のグリル ポリネシアンソース</p> <p>『デザート』 ケーキとフルーツの盛り合わせ コーヒー、紅茶</p>	<p>『オードブル 冷製料理』 タパスプレート スマートサーモンのディルマリネとサラダムスクラン 生ハムとパテの盛り合わせ</p> <p>『温製料理』 本日のパスタ ポークカツサンド 鴨胸肉の黒胡椒蜂蜜焼き 牛肉の赤ワイン煮込み 彩り根菜飾り 牛肉のローストと三浦野菜のグリル シーズナルシーフードの香草パン粉焼き 海老と松笠イカのアヒージョ</p> <p>『デザート』 ケーキ・フルーツ盛り合わせ コーヒー、紅茶</p>	<p>『オードブル 冷製料理』 タパスプレート 生ハムとサラダムスクラン フルーツのジュレ シャルキュトリープレート ハッピーコーンズ チーズプレート</p> <p>『温製料理』 オマール海老ムニエルとムール貝 柑橘香るバターソース サーモンと帆立のパイ包み焼き ショロンソース 骨付き仔羊のロティ 大葉香るサルサベルデ フォアグラのフラン フカヒレの餡をのせて 和牛モモ肉のロースト レホールの効いたオニオンソース 名古屋コーチン胸肉と砂肝のブルギニヨン ロール寿司</p> <p>『デザート』 フルーツ、デザート各種 コーヒー、紅茶</p>

～ フリーフロー ～

スパークリングワイン／白ワイン／赤ワイン／ビール／ウイスキー／焼酎／ジントニック／カンパリソーダ／カシスソーダ／烏龍茶／オレンジジュース／コーラ／ジンジャーエール

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※当店では国産米を使用しております。※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客様の安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. *Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge. *Only Japanese rice is used in this restaurant. *Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns,crab,wheat,buckwheat,eggs,milk,peanuts). *Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages. *All items on the menu are cooked in the same kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.