

43階 サウンドステージ&ダイニング  
「アーティスト カフェ」

ディナーコース「カンタービレ」／ お一人様 ¥7,000(7,560)

期間:2016年12月1日(木)～2017年1月15日(日)

〔除外日:2016年12月22日(木)～12月25日(日)〕

前菜を下記の2種類より1つお選びください。

8ピンチョス

牛ほほ肉の『温かいインサラータ』トリュフの香り

スキャンピとグリーンアスパラガス ピスタチオのニョッキ

真鱈のインパデッラ 聖護院カブのズッパ仕立て 白子のフリットを添えて

メインディッシュを下記の6種類より1つお選びください。

US産サーロイン炭火焼き

NZ産骨付き仔羊の炭火焼き ズッキーニとリコッタチーズソース

スペイン産デュロック種ポークロイン炭火焼き 白トリュフ風味の茸ピュレ

岩手県産いわい鶏のフリカッセ パイ包み焼き

US産テnderロイン炭火焼き【お一人様 プラス ¥980(1,058)】

本日の和牛炭火焼き【お一人様 プラス ¥1,900(2,052)】

デザートを下記の2種類より1つお選びください。

Inverno di Dolce

彩フルーツのマCHEDニアとストロベリージャラート

パン、コーヒー または 紅茶

※○内は消費税込みの料金です。表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。