

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥13,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

上州産 せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプションフリードリンク【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

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。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥14,500

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

真鯛とアサリのア・ラ・ナージュ 仁淀川山椒とフヌイユの香りと共に
Red Sea Bream and Clams à la Nage, with the Fragrance of Niyodo River Sansho Pepper and Fennel

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Beef Tenderloin Steak with Creamy Potato Puree and Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプション フリードリンク 【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

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。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥18,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

上州産 せせらぎポークのロティ 新生姜のガストリック
Roast Seseragi Pork from Joshu with Young Ginger Gastrique

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプション フリードリンク 【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

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。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.6.1-9.3

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

Private Dining Party Plan with Champagne for Toasts

3日前の16:00までに要予約

5皿のコース
5PLATS

¥21,000

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

オードブル
Appetizer

パテ・ド・グランメール
Pâté de Grand-mère

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

黒毛和牛フィレ肉のステーキ クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え
Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak Served with Creamy Mashed Potatoes and Colorful Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Desserts

オプション フリードリンク 【2時間30分制】
Optional Free Drink Menu [2.5-hour limit]

スパークリングワイン / ビール / ワイン (赤・白) / ウイスキー / ソフトドリンク
Sparkling wine / Beer / Wine (red and white) / Whiskey / Soft drinks

お一人様プラス ¥3,800

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.

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。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.