

2026.9.4-11.30

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

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.4-11.30

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

¥15,500

※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

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

真鯛のポワレ 軽やかに仕上げたブルブランソース 柑橘風味
Pan-Seared Red Sea Bream with a Light Beurre Blanc Sauce and Citrus Flavors

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.

2026.9.4-11.30

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

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

魚料理
Fish

オマール海老のグラタン
Lobster Gratin

肉料理
Meat

伊達鶏のブランケット コクのあるクリームソースとマデラ酒ソースのアクセント
Date Chicken en Plats: A Rich Cream Sauce Accented with Madeira Sauce

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.

2026.9.4-11.30

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

甲イカのフランベと茸のラタトゥイユの冷製 小さなサラダ添え
Chilled Flambéed Squid and Mushroom Ratatouille, Served with a Small Salad

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.