RESTAURANT HARMONY

摩天楼ディナー

無花果と合鴨のハーモニー
～東京はちみつとカッテージチーズのアクセント～（乳）

海の幸と鮪のタルタル　クリームキャビアソース（乳/小麦）

フォアグラのポワレと長ネギのキャラメリゼ
赤い果実のビネグレット（卵/乳/小麦）

トリュフ香るシャンピニオンスープ　カプチーノ風（卵/乳/小麦）

オマール海老と鯛のポワレ　黒舞茸の天ぷら添え　ブールノワゼット（卵/乳/小麦/えび）

ル・メイン
～宮崎牛サーロイン　牛フィレ　仔羊を３種類のソースで味わう逸品～（卵/乳/小麦）

選べる４種のデザート

パン２種（卵/乳/小麦）

コーヒーまたは紅茶

￥16,000

＜産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。
米は全て「国産米」を使用しております＞
＊仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

RESTAURANT

HARMONY

Skyscraper Dinner

Harmony of Fig and Smoked Duck
～ Accentuated with Tokyo Honey and Cottage Cheese ～(Milk)

Seafood and Tuna Tartare ～ Creamy Caviar Sauce ～ (Milk/Wheat)

Seared Foie Gras with Caramelized Leek
～ Red Berry Vinaigrette～(Egg/Milk/Wheat)

Truffle-Scented Champignon Soup ～ Cappuccino Style ～(Egg/Milk/Wheat)

Seared Lobster and Sea Bream with Maitake Tempura
～ Beurre Noisette Sauce ～ (Egg/Milk/Wheat/shrimp)

Le Main ～ A Luxurious Dish Featuring Beef Tenderloin, Lamb, and Sirloin with Three Exquisite Sauces ～(Egg/Milk/Wheat)

Choice of 4 Desserts

Bread
(Egg/Milk/Wheat)

Coffee or Tea

¥16,000

＊The Staff are Happy to Assist with Questions Regarding Ingredients Used or Allergy Concerns.
All Rice is Domestically Produced.
＊Ingredients are Subject to Change Depending on Availability.