

# アイコニックディナー

ホタテ貝のカルパッチョ キャビア添え  
～グレープシードルオイルとトマトソース～ (小麦)

アーモンドを振りかけた海の幸サラダ仕立て すだち風味のドレッシング  
(海老・烏賊・サーモン) (卵/乳/小麦/えび)

冷製オニオンスープ (乳/小麦)

鯛のポワレとサフラン風味のムール貝のアンサンブル  
パプリカブルーブランソース (卵/乳/小麦)

選べる3種のメインディッシュ

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

¥12,800

---

# ハーモニーディナー

ケールと削りパルメザンチーズのサラダ (卵/乳/小麦)

季節のロースト野菜とベーコンのグリル 大葉のジェノベーゼ (卵/乳)

サルシッチャソーセージとトマトクリームリングイネパスタ (乳/小麦)

鯛とアサリのアクアパッツァ仕立て EXバージンオリーブオイルの香り (小麦)

ビーフサーロインのタリアータ バルサミコのソース セルバチコ添え (乳/小麦)

アイスクリーム&パンケーキ ホイップクリームとベリーのソースで (卵/乳/小麦)

パン2種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶

¥11,000

## Iconic Dinner

Scallop Carpaccio with Caviar  
~Grapeseed Oil and Tomato Sauce~(Wheat)

Seafood Salad with Toasted Almonds and Sudachi-Infused Dressing  
(Head-on Shrimp, Squid, Salmon) (Egg/Milk/Wheat/Shrimp)

Chilled Onion Soup(Milk/Wheat)

Pan-Seared Sea Bream and Saffron-Infused Mussels Ensemble  
with Paprika Beurre Blanc Sauce(Egg/Milk/Wheat)

Choice of 3 Main Dishes

Choice of 4 Desserts

Bread (Egg/Milk/Wheat) / Coffee or Tea

¥ 12,800

---

## Harmony Dinner

Kale Salad with Shaved Parmesan Cheese (Egg/Milk/ Wheat)

Seasonal Roasted Vegetables and Grilled Bacon  
with Shiso Genovese Sauce(Egg/Milk)

Linguine with Salsiccia Sausage and Tomato Cream Sauce (Milk/ Wheat)

Sea Bream and Clams Acqua Pazza Style Extra virgin oil scent(Wheat)

Beef Sirloin Tagliata with Balsamic Sauce and Wild Arugula (Milk/ Wheat)

Ice cream & pancakes with whipped cream and berry sauce(Egg/Milk/ Wheat)

Bread (Egg/Milk/Wheat) / Coffee or Tea

¥ 11,000