



摩天楼ディナー

4種のタパス

- ・ラタトゥーユキッシュ (卵/乳/小麦)
- ・生ハムとメロンのピンチョス
- ・海老の柑橘マリネ キャビア添え (卵/乳/小麦/えび)
- ・フォアグラパテをのせたブルスケッタ ベリーソース (卵/乳/小麦)

軽く炙った北海道産タコと海の幸のサラダ仕立て ガスパチョソースとともに
～サーモンマリネのバラ仕立て・いくら・ホタテ貝のマリネ～ (小麦)

オマール海老のポワレにアンディーブのオレンジバター煮を添えて (乳/小麦/えび)

金箔コンソメゼリーを浮かべた 冷製オニオンスープ (卵/乳/小麦)

鯛とアワビのポワレにゴーヤの天ぷら

夏野菜のトマトソースとブルブランの2種のソース (卵/乳/小麦)

3種の VIAND とソースのアンサンブル

～“TOKYO X”のブレゼ・宮崎牛サーロインのポワレ・国産牛フィレ肉のソテー

～赤ワインソース・グレイビーソース・トリュフソース～ (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



Skyscraper Dinner

Four Kinds of Tapas

- Ratatouille Quiche(Egg/Milk/Wheat)
- Prosciutto and Melon Pintxos
- Citrus-Marinated Shrimp with Caviar(Egg/Milk/Wheat/Shrimp)
- Bruschetta with Foie Gras Pâté and Berry Sauce(Egg/Milk/Wheat)

Lightly Seared Hokkaido Octopus and Seafood Salad Served with Gazpacho Sauce
 ~Marinated Salmon Rose, Salmon Roe, and Marinated Scallops~(Wheat)

Pan-Seared Lobster with Braised Endive in Orange Butter Sauce(Milk/Wheat/Shrimp)

Chilled Onion Soup with Gold Leaf-Infused Consommé Jelly(Egg/Milk/Wheat)

Pan-Seared Sea Bream and Abalone with Bitter Melon Tempura
 Served with Tomato Sauce of Summer Vegetables and Beurre Blanc(Egg/Milk/Wheat)

Assortment of Three Viandes with Sauces

~Braised “TOKYO X” Pork, Pan-Seared Miyazaki Beef Sirloin,

and Sautéed Domestic Beef Tenderloin~

~Red Wine Sauce, Gravy Sauce, and Truffle Sauce~(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.