

アイコニックディナー

一口コンソメロワイヤル ズワイ蟹とイクラのジュレとともに (卵/乳/小麦/かに)

海の幸とアボカドのサラダ仕立て 柑橘のドレッシング
(海老・サーモン・烏賊) (小麦/えび)

東京農家野菜のクリームスープ (乳/小麦)

鯛のポワレとホタルイカ 春キャベツと菜の花のアーリオオーリオ
ブルーブランソース (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

Bite-Sized Consommé Royale Served with Crab and Salmon Roe Jelly (Egg/Milk/Wheat/club)

- Seafood and Avocado Salad with Citrus Dressing
(Shrimp, Salmon, and Squid) (Wheat/shrimp)

Cream Soup of Tokyo Vegetables (Milk/Wheat)

Pan-Seared Sea Bream with Firefly Squid (Milk/Wheat)

Spring Cabbage and Rapeseed Blossoms Aglio e Olio Beurre Blanc Sauce

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