

アイコニックディナー

- ・合鴨のパストラミとオレンジ・サーモンマリネのバラ仕立て
- ・栗の冷製スープ・生ハムと柿のピンチョス
- ・アソテッドチーズ (卵/乳/小麦)

帆立貝 有頭えび 無花果のアンサンブル 〜じゃがいもと人参のブルーテ仕立て
(卵/乳/小麦/えび)

シャンピニオンスープ (乳/小麦)

鯛のグラタン仕立てに秋のグリル野菜と黒舞茸の天ぷらを添えて (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

Duck Pastrami with Orange • Rose-Style Marinated Salmon • Chilled Chestnut Soup • Prosciutto and Persimmon Pintxos • Assorted Cheeses (Egg/Milk/Wheat)

Scallops, Head-on Prawns, and Figs in Harmony Served on a Velvety Potato and Carrot Velouté (Egg/Milk/Wheat/Shrimp)

Champignon Soup (Milk/Wheat)

Sea Bream Gratin with Grilled Autumn Vegetables and Maitake Tempura (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