

RESTAURANT
HARMONY



摩天楼ディナー

4種のタパス

- ・野菜キシュ (小麦)
- ・生ハムと菜の花のアンサンブル
- ・サーモンマリネのピンチョススタイル
- ・山菜のガーリックマリネ ブルスケットタ (卵/乳/小麦)

ズワイ蟹で包んだアボカドのシガレットとキャビア

マンゴーサルサソース (小麦/かに)

帆立貝のポワレと筍のチーズ焼き ~バジル風味の新玉ねぎを添えて~ (乳/小麦/えび)

ムール貝のサフランクリームスープ (乳/小麦)

鯛とオマール海老のポワレ 桜海老香るリゾーニ
ブルーブランソース (卵/乳/小麦/えび)

“TOKYO X”・宮崎牛サーロイン・国産牛フィレ肉のソテーとタラの芽のフリット添え

3種のソースとともに (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

4種のタパス

- Vegetable Quiche (Wheat)
- Prosciutto and Nanohana (Rapeseed Blossoms) Ensemble
- Marinated Salmon, Pintxos Style
- Wild Mountain Vegetables Garlic Marinade, Bruschetta Style (Egg/Milk/Wheat)

Snow Crab–Wrapped Avocado Cigarette with Caviar
and Mango Salsa Sauce (Wheat/club)

Pan-Seared Scallops with Cheese-Baked Bamboo Shoots Accompanied
by Basil-Infused Spring Onion (Egg/Wheat/shrimp)

Mussels with Saffron Cream Soup (Milk/Wheat)

Pan-Seared Sea Bream and Lobster with Sakura Shrimp–Infused Orzo
and Beurre Blanc Sauce (Egg/Milk/Wheat/shrimp)

Sautéed TOKYO X Pork, Miyazaki Beef Sirloin, and Domestic Beef Tenderloin

Served with Fried Cod Buds and Three Kinds of 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.