

アイコニックディナー

5種のタパス

- ・えびのマリネ 海鮮醤風味 (小麦/えび)
- ・鴨のコンフィ ドライアプリコットとナッツ添え (卵/乳/小麦)
- ・ストロベリーの東京はちみつマリネ (乳/そば)
- ・トマトのブルスケッタ (卵/乳/小麦)
- ・ごぼうの冷製スープ (乳/小麦)

サーモンで包んだアボカドのドーム
ホタテのライムマリネ添え

オニオンスープ (小麦)

鯛のポワレ 白髪ねぎと百合根のロースト シラントローソース (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

Five Kinds of Tapas

- Marinated Shrimp with Seafood Sauce (Wheat/Shrimp)
- Duck Confit with Dried Apricot and Nuts (Egg/Milk/Wheat)
- Strawberries Marinated in Tokyo Honey (Milk/Soba)
 - Tomato Bruschetta (Egg/Milk/Wheat)
 - Chilled Burdock Root Soup (Milk/Wheat)

- Avocado Dome Wrapped in Salmon with Lime-Marinated Scallop

Classic Onion Soup (Wheat)

Pan-Fried Sea Bream with Roasted Lily Root and Shredded Leek, Cilantro Sauce (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