

A close-up photograph of a bottle of champagne with its foil-wrapped cork and a partially visible glass. In the foreground, two flutes filled with sparkling wine are shown, with one more prominent than the other.

# Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2026/ 3/ 2 (月)～ 2026/ 5/ 1 (金)

\* 前日 18:00まで要予約  
\* 大人 2名様より承ります

# *Anniversary Course 1*

8,800 円  
(会員価格 8,360 円)

## *Hors d'oeuvre*

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ  
菜の花のソース

## *Soupe*

玉ねぎのポタージュスープ  
宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

## *Poisson*

白身魚のポワレと蛤 ナージュソース  
クレソンのピューレ

パン

## *Dessert*

苺とヨーグルトのティラミス風  
桜のソース

※メッセージプレートを対象の方にご提供いたします。  
ご入用の際はお申しつけください。

## *Cafe*

コーヒー または 紅茶



※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。  
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

# Anniversary Course 2

11,000円  
(会員価格 10,450円)

## *Hors d'oeuvre*

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ  
菜の花のソース

## *Soupe*

玉ねぎのポタージュ  
宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

## *Poisson*

白身魚のポワレと蛤 ナージュソース  
クレソンのピューレ

## *Viande*

国産牛のグリル 箍のリゾットと共に  
木の芽入りオランデーズと赤ポルトソース

パン

## *Dessert*

苺とヨーグルトのティラミス風  
桜のソース

※メッセージプレートを対象の方にご提供いたします。  
ご入用の際はお申しつけください。

## *Cafe*

コーヒー または 紅茶

# Anniversary Course 3

16,500 円  
(会員価格 15,675 円)

## アミューズ

### *Hors d'oeuvre*

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ  
菜の花のソース

### *Soupe*

玉ねぎのポタージュ  
宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』を添えて

### *Poisson*

オマールエビのポワレと白身魚 蛤 ナージュソース  
クレソンのピューレ

### *Viande*

『仙台牛』ヒレのグリル 箍のリゾットと共に  
木の芽入りオランデーズとペリグーソース

## パン

### *Dessert*

苺とヨーグルトのティラミス風  
桜のソース

※メッセージプレートを対象の方にご提供いたします。  
ご入用の際はお申しつけください。

### *Cafe*

コーヒー または 紅茶