

Orchid Dinner

オーキッドディナー

17:00 ~ 21:00

フォワグラのテリース
カカオニブの香りと爽やかな紅甘夏のピューレとともに
Foie Gras Terrine with Cacao Flavor, “Beni Amanatsu” Tangerine Sauce

とうもろこし“ピュアホワイト”の冷製ポタージュ
Chilled Creamy “Pure White” Potage

穴子のフリット
穴子の香りを添えたコンソメのスープとともに
Conger Eel Fritters with Savory Conger Eel Consommé

国産牛サーロイン“かぶり”のグリル
三種のコンディメントとともに
Grilled Japanese Beef Sirloin with 3 Kinds of Condiments

マンゴーとココナッツのムース オーキッド風
Mango and Coconut Mousse, Orchid Style

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 16,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

Orchid Dinner

オーキッドディナー

17:00 ~ 21:00

フォワグラのテリーヌ
カカオニブの香りと爽やかな紅甘夏のピューレとともに
Foie Gras Terrine with Cacao Flavor, “Beni Amanatsu” Tangerine Sauce

とうもろこし “ピュアホワイト” の冷製ポタージュ
Chilled Creamy “Pure White” Potage

穴子のフリット
穴子の香りを添えたコンソメのスープとともに
Conger Eel Fritters with Savory Conger Eel Consommé

または

or

国産牛サーロイン “かぶり” のグリル
三種のコンディメントとともに
Grilled Japanese Beef Sirloin with 3 Kinds of Condiments

マンゴーとココナッツのムース オーキッド風
Mango and Coconut Mousse, Orchid Style

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,000

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.