

Semi Private Plan  
セミプライベートプラン

エメラルド 〜Emerald〜

セヴィーチェ  
Ceviche

ミネストローネ  
Minestrone

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

いさきのポワレ グリーンソース  
Pan-fried Grunt with Green Sauce

和牛リブロースの洋風しゃぶしゃぶとコンソメ  
Wagyu Ribeye Shabu-shabu and Consommé

フルーツのジュビレ  
Fruit Jubilee

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 32,000

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.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

Semi Private Plan  
セミプライベートプラン

サファイア ～Sapphire～

グラスに詰めた魚介のアスピック  
Seafood Aspic in a Glass

スペイン産フォワグラのポワレ セロリラブと季節の果実  
Pan-fried Spanish Foie Gras with Celeriac and Seasonal Fruit

トリュフ入りタリオリーニ  
Tagliolini with Truffle

伊勢海老のポワレ ピストソース 大葉風味  
Pan-fried Spiny Lobster with Pisto Sauce and Perilla Flavor

和牛フィレのグリル 柚子胡椒と生姜の香り  
Grilled Wagyu Beef Fillet with Yuzu Pepper and Ginger Flavor

クレープシュゼット  
Crepe Suzette

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 35,000

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.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.