

# Orchid Dinner

オーキッドディナー

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

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

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.