

# Chef's Table

## 和 ~ NAGOMI ~

ホワイトアスパラガス オランダーズソース  
White Asparagus with Hollandaise Sauce

桜海老のタリオリーニ  
Sakura Shrimp Tagliolini

いさきのポワレ コリアンダーの香り  
Pan-fried Grunt with Coriander

仔羊のロースト 香草パン粉焼き  
Herb-crusted Roasted Lamb

デザート  
Dessert

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.

# Chef's Table

## 雅 ~ MIYABI ~

ホワイトアスパラガス オランダーズソース  
White Asparagus with Hollandaise Sauce

ホワイトアスパラガスの冷製ヴルーテ  
Cold White Asparagus Cream Soup

桜海老のタリオリーニ  
Sakura Shrimp Tagliolini

舌平目のムニエルと春野菜のブレゼ  
Sole Meuniere with Braised Seasonal Vegetables

和牛フィレのウェリントン風 ペリグーソース  
Wagyu Beef Fillet Wellington with Perigueux Sauce

デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥38,000

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.

## ヴィーナスプラン

スターライトの個室ヴィーナスで、ご希望のスタイルにあわせてご利用いただけます。

平日 14:00 ~ 22:00 土・日・祝日 11:30 ~ 22:00

### 立食パーティープラン ¥18,000

最大 20 名様まで



お料理 オードブル盛り合わせ  
季節の野菜サラダとコールドハム  
魚料理、肉料理  
デザート

追加で下記料理も承ります。詳細はお尋ねください。  
スパゲティ各種、サンドイッチ各種、ビーフストロガノフ

### 正餐プラン ¥28,000

最大 15 名様まで



メニュー ほたてのグリル サラダ仕立て チーズソース  
グリーンピースの冷製ポタージュ  
カサレッチェとソーセージのアラビアータ  
真鯛のポワレ 香草入りブルブランソース  
牛フィレのソテー ラタトゥイユ添え  
デザート

### ◆ Beverage (90 分間 フリーフロー) ※プラン共通

生ビール、ウイスキー、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

- ※ 料金はお一人様、個室料・消費税・サービス料が含まれております。
- ※ メニュー内容・料金は変更させていただく場合がございます。
- ※ ご利用日の3日前までにご予約をお願いいたします。
- ※ 17:00 以降は20歳未満のご利用はご遠慮いただいております。
- ※ ドレスコードは、スマートカジュアルにてお願いいたします(サンダル、男性の袖無しの衣服および着帽はご遠慮ください)。
- ※ 他の特典・割引との併用はいたしかねます。

バーラウンジ スターライト      オークラ プレステージタワー 41 階  
TEL:(03) 3505-6075