

Orchid Dinner

オーキッドディナー

17:30 ~ 20:30

彩り野菜と蛤の菜園仕立て
白ビールのほのかな苦味とともに
Clams with Seasonal Vegetables, Garden Style
with a Subtle Bitterness of White Beer

ほんの一口 海からの恵みを
Just a Taste of the Sea's Bounty

桜鯛のア・ラ・ヴァプール 釜揚げしらすとシャンパーニュソース
Steamed "Sakura" Sea Bream with Boiled Whitebait and Champagne Sauce

“オーソブッコ” 初夏を先取って
仔牛の骨付きすね肉の煮込み
Stewed Veal Ossobuco with Couscous

メロンとバタフライピーゼリー パートブリックをまとわせて
紫蘇のアイスクリームとともに
Melon and Butterfly Pea Jelly Wrapped in Brick Pastry
with Shiso Ice Cream

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

17:30 ~ 20:30

彩り野菜と蛤の菜園仕立て
白ビールのほのかな苦味とともに
Clams with Seasonal Vegetables, Garden Style
with a Subtle Bitterness of White Beer

ほんの一口 海からの恵みを
Just a Taste of the Sea's Bounty

桜鯛のア・ラ・ヴァプール 釜揚げしらすとシャンパーニュソース
Steamed "Sakura" Sea Bream with Boiled Whitebait and Champagne Sauce

メロンとバタフライピーゼリー パートブリックをまとわせて
紫蘇のアイスクリームとともに
Melon and Butterfly Pea Jelly Wrapped in Brick Pastry
with Shiso Ice Cream

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.

Orchid Dinner

オーキッドディナー

17:30 ~ 20:30

彩り野菜と蛤の菜園仕立て
白ビールのほのかな苦味とともに
Clams with Seasonal Vegetables, Garden Style
with a Subtle Bitterness of White Beer

ほんの一口 海からの恵みを
Just a Taste of the Sea's Bounty

“オーソブッコ” 初夏を先取って
仔牛の骨付きすね肉の煮込み
Stewed Veal Ossobuco with Couscous

メロンとバタフライピーゼリー パートブリックをまとわせて
紫蘇のアイスクリームとともに
Melon and Butterfly Pea Jelly Wrapped in Brick Pastry
with Shiso Ice Cream

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.