

Seasonal Course

6500

- Specialty -

フォアグラ フレンチトースト
French toast with Foie gras

- Amuse -

蛤のフラン ホワイトアスパラガス
Clam flan with White Asparagus

- Cold Appetizer -

鱈と日向夏のクルード
Crude with Spanish mackerel and hyuganatsu

- Pasta -

有田鶏 筍 リングイネ
Linguine with Chicken and bamboo shoot

- Main -

国産牛フィレ こごみ 新玉葱 桜塩
Wagyu beef tenderloin with Ostrich Fern and Onion

- Risotto -

リゾット 蛍烏賊 菜の花
Risotto with Firefly squid and Rape blossoms

- Dessert -

九州産あまおう クレームダンジュ
Crêmet d'Anjou with Strawberry

Anniversary

8500

乾杯スパークリング

Cheers

パティシエ特製ホールケーキ

Anniversary Cake

お花束

Bouquet

~ Course ~

- Specialty -

フォアグラ フレンチトースト

French toast with Foie gras

- Amuse -

蛤のフラン ホワイトアスパラガス

Clam flan with White Asparagus

- Cold Appetizer -

鱈と日向夏のクルード

Crude with Spanish mackerel and hyuganatsu

- Pasta -

有田鶏 筍 リングイネ

Linguine with Chicken and bamboo shoot

- Main -

国産牛フィレ こごみ 新玉葱 桜塩

Wagyu beef tenderloin with Ostrich Fern and Onion

- Risotto

リゾット 蛍烏賊 菜の花

Risotto with Firefly squid and Rape blossoms

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. Tax is included. A service charge(10%) will be added to your bill.