

アニバーサリープラン

2026.10-12

[アニバーサリープラン ～思いがけない喜びを～]

1名様 ￥12,000

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・本日の前菜 ・お野菜のスープ
- ・フォアグラと黒トリュフのリゾット
- ・本日のおすすめ魚料理
- ・本日のおすすめ肉料理
- ・特別デザート
(炎の演出 フランベデザート)
- ・食後のお飲み物

「本日のおすすめ魚料理」は追加料金2,000円で
「カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカース」へ
変更いただけます。

「本日のおすすめ肉料理」は追加料金1,800円で
「国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース」へ、
追加料金3,000円で「黒毛和牛のグリル」へ
変更いただけます。

[エクスペシヨネル ～特別な日、特別な方と、特別なひとときを～]

1名様 ￥16,000

- ・アミューズ・ブーシュ ・本日の前菜
- ・フォアグラと黒トリュフのリゾット
- ・お野菜のスープ
- ・カナダ産オマール海老のポワレ
ソースアメリカース
- ・国産牛のグリル 季節の野菜添え
赤ワインソース
- ・特別デザート
(炎の演出 フランベデザート)
- ・食後のお飲み物

「国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース」は
追加料金1,500円で「フォアグラ添え」へ変更いただけます。

[ウール・ド・ボヌール ～幸せな時間を～]

1名様 ￥20,000

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・タスマニアサーモンのショー・フロア
- ・セップ茸のリゾット ・舌平目のデュグレレ
- ・鮑のムニエル
肝のピュレとブルノワゼットソース
- ・オマール海老とシャンパーニュ 2種のソース
- ・特別デザート (炎の演出 フランベデザート)
- ・食後のお飲み物

「オマール海老とシャンパーニュ 2種のソース」は
追加料金3,000円で「黒毛和牛のグリル」へ、
追加料金4,500円で
「黒毛和牛のグリル フォアグラ添え」へ
変更いただけます。

OPTION

- ・メッセージ付きミニケーキ (4日前までの要予約) : ￥1,100
- ・三段重の季節のスイーツボール (4日前までの要予約) : ￥1,500

※フランベデザートをミニホールケーキ(3号)に無料で変更可能です。(4日前までの要予約)