



# Course meal

---

**11,000**

Amuse bouche

Seared scallop and cucumber relish

ホタテのソテー、キュウリのレリッシュ

Clam bisque

あさりのビスク

Foie gras terrine

フォアグラのテリーヌ

Pan seared fish, rizoni pasta with sun dried tomatoes and pea sauce

魚のソテー、リゾーニ・パスタ サンドライトマトと豆のソース

Entremet

Melon sorbet and raspberries

メロンシャーベットとフランボワーズ

Beef bourguignon with mashed potatoes

牛肉の赤ワイン煮、マッシュポテト添え

Chocolate Brownie, macaron and ice cream.

チョコレートブラウニー、マカロン、アイスクリーム

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE CHARGE

上記は消費税とサービスチャージを含む金額です



# Course meal

---

**6,600**

Clam bisque  
あさりのビスク

Foie gras terrine  
フォアグラのテリーヌ

Beef bourguignon or Pan seared fish,  
rizoni pasta with sun dried tomatoes and pea sauce.  
牛肉の赤ワイン煮 または 魚のソテー  
リゾーニ・パスタ サンドライトマトと豆のソース

Chocolate Brownie, macaron and ice cream.  
チョコレートブラウニー、マカロン、アイスクリーム