

EMPIRE

エンパイアコース

根セロリのムースとスモークサーモン
明石蛸のマリネと大葉香るシート バジルソース

Celery root mousse and smoked salmon

Marinated Akasfi octopus with basil sauce and perilla scented sheet

バロティーヌとアスパラのソース クランベリージャムかけ

Chicken Ballotine and asparagus sauce with cranberry jam

キノコのフランとパルマンティエ チュイールのクロッカン

Mushroom flan and Pamentier with Thulé Croquemouche

旬魚のグリエ キャベツとパンチェッタのクレメ 人参のフリット

Seasonal fish grille with cabbage and pancetta crème and carrot frit

黒毛和牛のロティ ソースマデラ

Japanese Black Beef Roti with Madeira sauce

ラム酒香る秋のモンブラン

Rum flavour Autumn Mont Blanc

コーヒー / 紅茶 300円 (込)

8800YEN

CHRYSLER
クライスラーコース

根セロリのムースとスモークサーモン
明石蛸のマリネと大葉香るシート バジルソース

*Celery root mousse and smoked salmon
Marinated Akasfii octopus with basil sauce and perilla scented sheet*

バロティーヌとアスパラのソース クランベリージャムかけ

Chicken Ballotine and asparagus sauce with cranberry jam

キノコのフランとパルマンティエ チュイールのクロッカン

Mushroom flan and Pamentier with Thuile Croquemouche

旬魚のグリエ キャベツとパンチェッタのクレメ 人参のフリット

Seasonal fish grille with cabbage and pancetta crème and carrot frit

USビーフのロティ ソースマデラ

US Beef Roti with Madeira sauce

ラム酒香る秋のモンブラン

Rum flavour Autumn Mont Blanc

コーヒー / 紅茶 300円 (込)

6600YEN

ROCKFELLER

ロックフェラーコース

自家製スモークサーモンサラダ

Homemade smoked salmon salad

秋野菜のミネストローネスープ

Autumn vegetable minestrone soup

シェフの気まぐれパスタ

Chef's recommendation pasta

USビーフとマッシュポテトのスキレット

US beef skillet with mashed potatoes

ホットアップルパイ 秋のラムソース※バニラアイス添え

Hot Apple pie with autumn rum sauce and vanilla ice cream

コーヒー / 紅茶 300円 (込)

4400YEN