

DINNER COURSE

Appetizers

Assorted 3 kinds of Appetizers

前菜3種盛り合わせ

Salad

Seasonal Fruits & Brie Cheese Salad

季節のフルーツとブリーチーズのサラダ

Pasta

Today's Pasta

本日のパスタ

Main Dish

メイン料理は下記よりお選びいただけます

Honey Lemon & Herb-marinated Roast Satsuma Junzen Chicken

蜂蜜レモンとハーブでマリネしたさつま純然鶏のロースト

Today's Fish Dish

本日のお魚料理

Dessert

Today's Homemade Gelato

本日の自家製ジェラート

Cafe

Coffee

コーヒー

5,000

※当日の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

ANNIVERSARY COURSE

Amuse-Bouche

アミューズ・ブーシュ

Appetizer

前菜3種の盛り合わせ

Seared Sea Bream with White Wine Sauce

真鯛のポワレ ソースヴァンブラン

White Wine Granita

白ワインのグラニテ

Grilled Beef Tenderloin with Périgueux Sauce

牛ヒレのグリエ ソースペリゲー

Gateau Chocolat

ガトーショコラ 赤ワインとラズベリーのソース

メッセージ付きのプレートでデザートを華やかにご用意いたします。

Coffee

コーヒー

8,000

※当日の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

DRINK PLAN

ディナーコース、アニバーサリーコースに
以下のドリンクプランをお付けできます。

Gotta Selected Wine <3glass>

2,000



お料理に応じてご提供いたします

- Sparkling Wine
- White Wine
- Red Wine

Gotta Selected Wine <4glass>

5,000



お料理に応じてご提供いたします

- Champagne
- White Wine × 2
- Red Wine

Free Flow Plan

2,000

120min (L.O.90min)

飲み放題プランとなります

- Beer
- Wine
- Whisky
- Cocktail
- Mocktail
- Soft Drink

Free Flow Menu

wine by the glass

Sparkling Wine	スパークリングワイン
White Wine	白ワイン
Red Wine	赤ワイン

cocktail

Gin & Tonic	ジントニック
Gin & Buck	ジンバック
Moscow Mule	モスコミュール
Screw Driver	スクリュードライバー
Campari Soda	カンパリソーダ
Campari Orange	カンパリオレンジ
Spumoni	スプモーニ

whisky

Riku Highball	陸ハイボール
---------------	--------

other

Lemon Sour	レモンサワー
Beer	ビール

soft drink

Orange Juice	オレンジジュース
Grapefruits Juice	グレープフルーツジュース
Ginger Ale	ジンジャーエール
Oolong Tea	ウーロン茶