

バレンタインディナー  
VALENTINE DINNER



バレンタイン オリジナルカクテル  
VALENTINE ORIGINAL COCKTAIL

ハマチのクルード 発酵苺 バジルヴィネグレット クリスピーエシャロット  
HAMACHI CRUDO, FERMENTED STRAWBERRIES, BASIL VINAIGRETTE, CRISPY SHALLOT

シェフ アレッシオのパンツァネッラ  
CHEF ALESSIO'S PANZANELLA

シャンパンと鮑のリゾット 海藻のピクルス  
CHAMPAGNE AND ABALONE RISOTTO, PICKLED SEAWEED

牛フィレ肉 ポテトのテリーヌ ポロ葱のスモーク 山葵  
BEEF TENDERLOIN, POTATO TERRINE, SMOKED LEEK AND WASABI

マカエ チョコレートムース キャラメル ラズベリーのテクスチャー  
MACAÉ CHOCOLATE MOUSSE, CARAMEL, RASPBERRY TEXTURES

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA

22,500  
W M E



w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.  
国産米使用 / Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.