

## Rue D'or Exclusive Party Plan Menu

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## Plan A

5,900 JPY

アミューズ

Amuse

スモークサーモン

Smoked salmon

冷製コーンスープ コンソメゼリーを浮かべて

Cold corn soup, consommé jelly

豚肩ロース肉の低温調理 粒マスタードソース

Slow cooked pork shoulder loin, grain mustard sauce

ふわふわシフォンケーキとクレームシャンティ

Chiffon cake with Chantilly

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

ドリンク

(スパークリングワイン、赤・白ワイン、

ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、)

Beverages

Sparkling wine, White&Red wine, Oolong tea, Orange/Grape Juice

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## Plan B

7,100yen

アミューズ

Amuse

スモークサーモン

Smoked salmon

冷製コーンスープ コンソメゼリーを浮かべて

Cold corn soup, consommé jelly

鱸のポワレ 季節野菜のバイエルディ タプナードソース

Pan fried sea bass, seasonal vegetable bayaldi, tapenade sauce

豚肩ロース肉の低温調理 粒マスタードソース

Slow cooked pork shoulder loin, grain mustard sauce

ふわふわシフォンケーキとクレームシャンティ

Chiffon cake with Chantilly

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

ドリンク

(乾杯用スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、ウーロン茶、  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ジンジャエール、コカ コーラ)

Beverages

Wine(Sparkling, White, & Red), Beer&Non-alcoholic beer, Oolong Tea

Soft Drink(Orange/Grape Juice, Ginger Ale, Cola)

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

## Plan C

10,300 JPY

### アミューズ Amuse

パテ アンクルート アンディープサラダ  
Pâté en croute, chicory salad

フォアグラのフラン 濃厚なトリュフとマデラ酒のソースで  
Foie gras flan, rich truffle and Madeira wine sauce

オニオングラタンスープ  
Caramelized onion soup

オマール海老と魚介類のア ラ ナージュ  
Lobster and seafood nage

牛フィレ肉のロティ マッシュポテト 赤ワインソース  
Roasted beef tenderloin, mashed potatoes, red wine sauce

ホワイトチョコと人参のフォンダンショコラ  
White chocolate and carrot fondant chocolate

コーヒー、紅茶又はハーブティー  
Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

### ドリンク

(スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー  
スタンダードカクテル、ノンアルコールビール、  
ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ジンジャエール、コーラ)

Beverages  
Sparkling wine, White&Red wine, Beer, Shochu, Whisky, Cocktail, Non alc beer, Softdrink