

RUE D'OR

パーティープラン

4 品コース

前菜-ENTRÉE

パテ アンクルート 国産ポーク デュジョンマスタード コルニッション
柿のチャツネを添えて
Paté en Croûte, Japanese Pork, Dijon Mustard, Cornichon
Served with Persimmon Chutney

スープ-SOUBE

フレンチオニオンスープ グリエールチーズ クルトン
French Onion Soup, Gruyere, Croûton

メインディッシュ-PLAT PRINCIPALE

ステーキ・オ・ポワブル
グリーンペッパーコーンソース マッシュポテト 季節野菜
Steak au Poivre
Green Peppercorn Sauce, Mashed Potato, Seasonal Vegetable

デザート-DESSERT

ガトーショコラ シャンティ
Gâteau au Chocolat, Chantilly Cream

プティフール

Petit Fours

コーヒー

Coffee

フリーフロードリンク 90 分-Free Flow Drink Limited to 90 minutes

ウェルカムドリンク

Welcome Drink

ビール、ハイボール、赤・白ワイン、ソフトドリンク
Beer, Highball, Red Wine, White Wine, Soft Drinks

7,900

料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。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。
入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. All prices are in Japanese Yen. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please be advised that menu is subject to change depending on market availability.

RUE D'OR

パーティープラン 5品コース

前菜-ENTRÉE

パテ アンクルート 国産ポーク デイジョンマスタード コルニッション
柿のチャツネを添えて
Paté en Croûte, Japanese Pork, Dijon Mustard, Cornichon
Served with Persimmon Chutney

スープ-SOUBE

フレンチオニオンスープ グリエールチーズ クルトン
French Onion Soup, Gruyere, Croûton

魚料理-POISSON

鯛のオリーブオイルソテー ほうれん草クリーム煮 ブイヤベース
Olive Oil Sautéed Sea Bream, Creamed Spinach, Bouillabaisse

肉料理- VIANDE

ステーキ・オ・ポワブル
グリーンペッパーコーンソース マッシュポテト 季節野菜
Steak au Poivre
Green Peppercorn Sauce, Mashed Potato, Seasonal Vegetable

デザート-DESSERT

ガトーショコラ シャンティ ベリーソース
Gâteau au Chocolat, Chantilly Cream, Berries Sauce

プティフル

Petit Fours

コーヒー

Coffee

フリーフロードリンク 90分-Free Flow Drink Limited to 90 minutes

ウェルカムドリンク

Welcome Drink

ビール、ハイボール、赤・白ワイン、ソフトドリンク
Beer, Highball, Red Wine, White Wine, Soft Drinks

8,900

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。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。
入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. All prices are in Japanese Yen. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please be advised that menu is subject to change depending on market availability.

RUE D'OR

パーティープラン

6品コース

アミューズ-AMUSE

ミートボール マスタードマヨネーズ
Meatball, Mustard Mayonnaise

前菜-ENTRÉE

パテ アンクルート 国産ポーク デイジョンマスタード コルニッション
柿のチャツネを添えて

Paté en Croûte, Japanese Pork, Dijon Mustard, Cornichon
Served with Persimmon Chutney

スープ-SOUBE

カナディアンロブスタービスク コニャック 北海道産生クリーム
Canadian Lobster Bisque, Cognac, Hokkaido Cream

温かい前菜-ENTRÉE CHAUDE

鴨のコンフィと野菜のパイ
Duck Confit & Vegetable Pie

魚料理-POISSON

鯛と帆立のオリーブオイルソテー ほうれん草クリーム煮 ブイヤベース
Olive Oil Sautéed Sea Bream & Scallop, Creamed Spinach, Bouillabaisse

肉料理- VIANDE

ステーキ・オ・ポワブル
グリーンペッパーコーンソース マッシュポテト 季節野菜
Steak au Poivre
Green Peppercorn Sauce, Mashed Potato, Seasonal Vegetable

デザート-DESSERT

ガトーショコラ シャンティ ベリーソース
Gâteau au Chocolat, Chantilly Cream, Berries Sauce

プチフール

Petit Fours

コーヒー

Coffee

フリーフロードリンク 90分-Free Flow Drink Limited to 90 minutes

ウェルカムドリンク

Welcome Drink

ビール、ハイボール、赤・白ワイン、ソフトドリンク

Beer, Highball, Red Wine, White Wine, Soft Drinks

11,900

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。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。
入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The price includes consumption tax and 15% service charge. All prices are in Japanese Yen. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please be advised that menu is subject to change depending on market availability.