

---

## PARTY PLAN MENU A

自家製サーモンマリネ ローストレモンピューレ

Home-Marinated Salmon, Roasted Lemon Puree

人参のポタージュ

Carrot patage

豚ロース肉のロースト ロベールソース

Roasted Pork Loin, Sauce Robert

本日のタルト バニラソース

Tarte du Jour, Vanilla Sauce

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

---

JPY7100++ per Person / Available for more than 6 pax

---

## PARTY PLAN MENU B

自家製サーモンマリネ ローストレモンピューレ  
Home-Marinated Salmon, Roasted Lemon Puree

人参のポタージュ  
Carrot patage

スズキのソテー トマト オリーブ ケッパー  
Sautéed Seabass, Tomato, Oilves & Caper

牛すね肉のブルギニョン ベーコンとマッシュルーム  
Beef Bourguignon, Braised Beef Shank, Bacon, Champignon

チョコレートムース 海塩 ブリオッシュ  
Mousse au Chocolat, Sea Salt, Brioche

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

---

JPY10300++ per Person / Available for more than 6 pax

---

## PARTY PLAN MENU C

自家製サーモンマリネ ローストレモンピューレ

Home-Marinated Salmon, Roasted Lemon Puree

フォアグラのソテー ルバーブのコンポートとブリオッシュ

Sautéed Duck Foie Gras, Rhubarb Compote, Brioche

オニオンスープ グリュイエールチーズ

Onion soup, Gruyère

スズキのソテー トマト オリーブ ケッパー

Sautéed Seabass, Tomato, Olives & Caper

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

ダミブランシュ バニラアイス シャンティ チョコレートソース

Dame Blanche, Vanilla Ice Cream, Chantilly, Chocolate Sauce

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

---