



# High Quality

ハイクオリティー

ラグジュアリーな空間で楽しむ 非日常のひとつ  
美味しい料理と、バラエティー豊かなお酒の数々  
大切なゲストの記憶に残るハイクオリティープラン

アルコール  
飲み放題付  
2時間制

格式あるお集まりや  
華やかなパーティーにふさわしいプラン

## Luxury

14品

ラグジュアリープラン

¥8,000 (税別) /お一人様

### Cold dishe

低温調理で焼き上げた 国産牛のローストビーフ

特上握り寿司7種盛り合わせ

中トロ・蟹・いくら・帆立など

スペイン産熟成生ハムハモンセラノと  
モッツアレラチーズのカプレーゼ

鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

真鯛のカルパッチョ サワークリーム

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

特製ソースのカツサンド&ミックスサンドウィッチ

### Hot dishe

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風

国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース

干焼明蝦~大海老のチリソース煮込み~

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース

濃厚鶏白湯 おこげ添え

### Dessert

シェフオリジナルデザート

フルーツ盛り合わせ

VIPのご招待など  
高級食材をふんだんに味わうプラン

## President

14品

プレジデントプラン

¥10,000 (税別) /お一人様

### Cold dishe

~ On the table ~ ミックスナッツ

シェフお勧め チーズの盛り合わせ

蝦夷アワビのやわらか磯煮 生うに添え

低温調理で焼き上げた 国産牛のローストビーフ

特上握り寿司8種盛り合わせ

中トロ・蟹・うなぎ・いくらなど

アトランティックサーモンのカルパッチョ

爽やかなシトラスソース

スペイン産熟成生ハムハモンセラノ オリーブを添えて

鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

### Hot dishe

殻付き帆立のオープン焼き ブルギニオンバター

おこげと食べる“魚翅米鍋巴” ふかひれスープ

牛ほほ肉のシチュー ブルゴーニュ風

国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース

干焼明蝦~大海老のチリソース煮込み~

### Dessert & Coffee

シェフオリジナルデザート

ホットコーヒー



## Drinks

### Alcoholic

瓶ビール

ワイン(赤・白)

レモンサワー

焼酎(麦・芋)

ウイスキー

### Soft drinks

ウーロン茶

オレンジジュース

ソーダ水

ミネラルウォーター

- ・ご利用の食器類は、陶器・グラスを使用します
- ・写真はイメージです
- ・メニューは、季節や仕入により異なります
- ・パーティーのご予約は<土日祝を除く>ご利用日の10日前まで、人数変更は<土日祝を除く>ご利用日の3日前までにご連絡ください
- ・ご利用日近くおよび当日の変更は、ご対応できない場合がございます