2027年1月31日までのメニューです

120分
フリードリンク付き

¥10,000（税込¥11,000／お一人様）

素材からこだわった
豪華絶品メニュー16品の特別プラン

16品 プレジデントプラン
President Plan

人気メニューを網羅した「豪華16品」

〈食前酒〉
・フルーティー
スパークリングワイン

〈冷菜〉
・シェフお勧め チーズの盛り合わせ
・厳選シャルキュトリー 5種のアソルティマン
（紅茶鴨／炙り生ハム／チキンロール
ミートローフ／海老テリーヌ）
・国産豚のロティ ～フルーツベリーソース～
・サーモンとイクラのカルパッチョ ～爽やかなシトラスソース～

〈特選上握り寿司 10種盛り合わせ〉

中とろ／いくら／蟹
生海老／うなぎ／サーモン
マグロ／イカ／ホタテ／つぶ貝

天候など仕入れの状況により
ネタを変更させていただく場合がございます。

〈温菜〉
・柔らかビーフのシャリアピンソース
グリル野菜添え
・低温長時間調理で
しっとり仕上げた豚肩ロース ～3種のソース～
・殻付きホタテ貝のオーブン焼き
～ブルギニヨンバター～
・魚翅什景炸麺
～フカヒレ入り五目あんかけ揚げそば～

〈スイーツ〉
・季節のフルーツ盛り合わせ

Special Menu

○国産牛のローストビーフ
～シェフ特製ソース～
国産牛の旨味を引き立てる
特製ソースとご賞味ください

○蝦夷あわびの柔らか磯煮
雲丹を添えて
蝦夷あわびに濃厚な雲丹が絡む
贅沢な磯の香りが楽しめるひと皿

○大海老のグリル
エルブ・ド・プロヴァンスの香り
海老の旨味と香ばしさの中に
南仏ハーブの香りが広がります

○真鯛と3種キノコのポワレ
黒トリュフソース
真鯛の旨味を引き立てる黒トリュフ
贅沢な山と海の共演料理

○シェフの
おすすめデザート
シェフ厳選デザートを
珈琲とともにお楽しみください。

〈アルコール〉
瓶ビール／ハイボール
レモンサワー／梅酒
ジンジャーハイボール
焼酎(麦・芋)／ワイン(赤・白)
スコッチウィスキー／バーボン

〈ソフトドリンク〉
食後のホット珈琲
烏龍茶／フルーツジュース
フルーツティー／ソーダ水
ネラルウォーター

お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※パーティのご予約は〈土日祝を除く〉ご利用日の10日前迄、人数変更は〈土日祝を除く〉ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。
※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。

画像はイメージです

120-Minute Limit
-Includes Free Drinks-

¥10,000 (¥ 11,000 incl.tax / Price per person)

A special plan featuring 16 exquisite, crafted dishes made with finest ingredients.

16 Dishes The Presidential Plan

Luxury 16-Dish Course
The Very Best of Our Menu

〈 Aperitif 〉
・Fruity Sparkling Wine

〈 Cold Dishes 〉
・Chef's Selection of Assorted Cheeses
・Selected 5-Type Charcuterie Assortment
(Black Tea-Infused Duck / Torched Prosciutto Meatloaf /Shrimp Terrine /Chicken Roulade)
・Roasted Japanese Pork with Mixed Berry Sauce
・Salmon and Salmon Roe Carpaccio with Refreshing Citrus Sauce

〈 Hot Dishes 〉
・Tender Beef with Chaliapin Sauce, Served with Grilled Vegetables
・Oven-Baked Half-Shell Scallops with Bourguignon Butter
・Low-Temperature Slow-Cooked Pork Shoulder with Three Types of Sauces
・Crispy Noodles with Shark Fin and Assorted Ingredients in Thick Starchy Sauce

〈 Premium 10-Variety Nigiri Sushi Assortment 〉

Medium Fatty Tuna / Tuna /
Salmon Roe / Crab/ Freshwater Eel
Raw Shrimp / Salmon / Squid / Scallop / Whelk

Menu items are subject to change due to weather and ingredient availability.

〈 Desserts 〉
・Fresh Fruit Platter

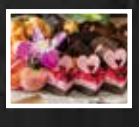
Chef's Special

○Roast Beef Made with Japanese Beef, Served with Chef's Special Sauce
Enjoy the rich flavor of Japanese beef roast beef, complemented by the chef's special sauce.

○Tender-Braised Ezo Abalone, Served with Sea Urchin
A luxurious dish of Ezo abalone paired with rich sea urchin, filled with the savory aroma of the sea.

○Grilled Jumbo Prawns with a Hint of Herbes de Provence
The savory richness and aromatic char of the shrimp are enhanced by the fragrant herbs of Southern France.

○Red Sea Bream & 3-Mushroom Poêlé with Black Truffle Sauce
A luxurious harmony of sea and forest, with black truffle enhancing the rich flavor of red sea bream.



○Chef's Special Dessert
Enjoy our chef's selected dessert paired with coffee to conclude the meal.

[Alcoholic Beverages]
Bottled Beer / Whiskey Highball
Ginger Whisky Highball
Scotch Whisky / Bourbon Whiskey
Lemon Sour / Plum Wine (Umeshu)
Shochu (Barley / Sweet Potato)
Wine (Red / White)

[Soft Drinks]
Oolong Tea
Fruit Tea
Fruit Juice
Sparkling Water
Mineral Water
Hot Coffee to Conclude the Meal

We can also propose the perfect plan customized to your specific needs. Please feel free to contact us.

※Party reservations must be made at least 10 business days prior to the event date .
※Changes to the number of guests must be submitted at least 3 business days prior.
※Changes requested close to the event date or on the day of the event may not be accommodated.
※Menu items are subject to change depending on the season and ingredient availability.

Images are for illustrative purposes only. 2026 8/1~2027 1/31