

The Place of Tokyo

Course Menu

Lunch Plan A

■ Cold Appetizers

燻製サーモンとモッツアレラチーズ
秋彩り野菜のサラダ仕立て 酢橘ヴィネグレット

■ Soup

和牛蒡のクリームスープとハモンセラーノ

■ Main dish

鹿児島県産 黒豚の網焼き えごまマスタードソース

■ Dessert

白胡麻のブランマンジェ 黒蜜ソース オレンジとマンゴーと共に

プチブレッド2個

コーヒー紅茶

<u>Plan Drink</u>	<u>+1,650円</u>
<フリードリンクメニュー> ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ	<フリードリンクメニュー> 瓶ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角) カクテル2種(カシス/ジン)
<ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ	ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ
	<ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ

食材、産地は変更になる場合がございます

アレルギー対応や個別対応等のご相談は、開催日の1週間前の午前中までにお申し付けください
対応料として、別途お1人様1,100円頂戴しております

※価格は全て税込みです