

The Place of Tokyo

Course Menu

Special Plan

■ Cold Appetizers

蝦夷鮑と生湯葉 ユキノシタと菊花のマリネ 肝のソース
白魚と蟹味噌のフラン
豚肉の低温ローストと実山椒ソース
大トロしめ鯖ときのこのバルサミコモリネ

■ Hot Appetizers

国産牛ローストビーフと生からすみの最中 お寿司仕立て

■ Soup

十勝マッシュルームのクリームスープ

■ Fish

平目の雲丹味噌焼き 青海苔のソース

■ Main dish

国産牛サーロインの網焼き トリュフ塩と山葵と共に

■ Dessert

和栗とオーガニックミルクチョコレートのみース 炭火ほうじ茶の薫り

プチブレッド3種

コーヒー紅茶

Plan Drink ＜乾杯酒＞ シャンパン	+550円 ＜乾杯酒＞ シャンパン	+1,650円 ＜乾杯酒＞ シャンパン
＜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) ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール	＜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3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー 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＞ 生ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角 / 強炭酸) カクテル3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー 日本酒 瓶ビール 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	＜ウェルカムドリンク＞ ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール	＜ウェルカムドリンク＞ ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール 生ビール 赤ワイン 白ワイン

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