

The Place of Tokyo

Course Menu

Lunch Plan B

■ Cold Appetizers

赤富士サーモンと茸のお浸し トラウトキャビアを添えて
豚肉の低温ローストと辛子酢味噌

■ Hot Appetizers

京都産丹波黒鶏の塩麴漬け 実山椒ソース

■ Soup

十勝マッシュルームのクリームスープ

■ Main dish

アングス牛サーロインの網焼き 淡路島玉ねぎのソース

■ Dessert

キャラメルと洋梨のムース オレンジソースと共に

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