

ディナーコース
アトランティック
15,000 円

2025 年 9 月 2 日から 2025 年 12 月 1 日まで

アミューズ

「フジアトランティックサーモン」の酒粕漬け 柚子胡椒のドレッシング

季節のスープ

ホウボウと松茸のワイン蒸し 和柑橘の香り

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

洋梨とアールグレイのムース キャラメルアイスクリームを添えて

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース
パシフィック
18,000 円

2025 年 9 月 2 日から 2025 年 12 月 1 日まで

アミューズ

キャヴィアと 7 種のコンディメント Pier8 スタイル

「フジアトランティックサーモン」の酒粕漬け 柚子胡椒のドレッシング

季節のスープ

ホウボウと松茸のワイン蒸し 和柑橘の香り

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

黒糖とカシスのフォンダンショコラ ほうじ茶のアイスクリームを添えて

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。