

ディナーコース
アトランティック
15,000 円

2025 年 12 月 2 日から 2026 年 3 月 2 日まで
除外日：2025 年 12 月 19 日から 25 日、12 月 31 日から 2026 年 1 月 1 日

アミューズ

平貝とぼたん海老のマリネ 和柑橘のドレッシング

季節のスープ

平目のヴァプール ポルチーニのクリームソース

「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

“世界最高のデザート”と称されるフランス伝統菓子 “ガトー・マルジョレーヌ”
オレンジのソルベを添えて

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 12 月 2 日から 2026 年 3 月 2 日まで

除外日：2025 年 12 月 19 日から 25 日、12 月 31 日から 2026 年 1 月 1 日

アミューズ

キャビアと 7 種のコンディメント Pier8 スタイル

平貝とぼたん海老のマリネ 和柑橘のドレッシング

季節のスープ

平目のヴァプール ポルチーニのクリームソース

「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

爽やかなレモンの酸味をきかせたシトロン・フロマージュ

ロイヤルミルクティー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。