

Anniversary course

【アニバーサリー個室(テラス付)プラン】

スパークリングワイン付き/メッセージ付きデザートプレート

夕方の時間ですと、昼の壮大な湘南の海とサンセットの海、2つの景色をテラスからお楽しみいただけます。通常4名様からご案内している個室を2名様より承ります。特別な方と特別な場所で最高の思い出をどうぞ!



スパークリングワイン 又は ソフトドリンク
Sparkling wine or Soft drink / 蘑菇爽滑汤汁

ヴィシソワーズ
Vichyssoise / 维希冷汤



前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラ
Hungarian Foie Gras / 匈牙利鹅肝



活天然鮑のステーキ 鰯沼魚醬のバターソース
磯の香 岩のりを添えて
Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
with Iwanori Seaweed
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

季節のグラニテ
Seasonal Sherbet / 当季果子露



A5特選黒毛和牛サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak from Japanese-Black Cattle
A5特制日本黒毛牛沙朗牛排

御飯 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物
Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜



自家製デザート(メッセージプレート付き)、コーヒー
HouseMade Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥22,000

- ※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。
- ※ 表示価格は10%の消費税を含んでおります。別途サービス料10%を頂戴いたします。
- ※ 写真はイメージです。
- ※ 週末はランチ・ディナーともに、各1組限定のご予約制となっております。

