

Menu

“パティシエ体験付き お子さまメニュー”

小さなオードブル盛り合わせ

Assorted appetizer

．．．

とうもろこしの冷製スープ

Cold corn cream soup

．．．

～特製メインディッシュ盛り合わせ～

Assorted maincourse

ミートクロケット・フライドポテト

黒毛和牛フィレ肉のハンバーグステーキ デミグラスソース

チキンライス

Meat croquette, french fries, Wagyu hamburger steak, chicken rice

．．．

フルーツパフェ

Fruit parfait

．．．

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

Mignardises

¥ 10,000

1 ドリンク付

(リンゴ・ブラッドオレンジジュース・自家製ジンジャーエール)

*パティシエ体験では、“フルーツケーキ”（ホールケーキ 5 号サイズ）を作ります。

お作りになられたケーキはお持ち帰り用にご用意いたします。

ご参加対象学年は、小学 3 年生から 6 年生までとさせていただきます。

Menu

“大人メニュー”

小さなオードブル盛り合わせ

Assorted appetizer

．．．

ブッラータチーズと無花果 ルッコラとフルーツトマトのサラダ仕立て

Burrata cheese and cherry, rocket salad and tomato

．．．

オマール海老のソテーとチーズリゾット 甲殻類の軽いジュ

Sautéed lobster with cheese risotto, crustacean sauce

．．．

和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

．．．

フルーツパフェ

Fruit parfait

．．．

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

Mignardises

コーヒーまたは紅茶またはフレッシュハーブティー

Coffee or Tea or Herbal tea

¥ 11,000

1 ドリンク付

(スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング)

※アレルギーをお持ちの方は申し付けください。

CONSUMPTION TAX IS INCLUDED. DISCRETIONARY SERVICE CHARGE OF 10 % WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

価格には、消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。