

Gathering - Winter -

ギャザリング パーティプラン - ウィンター -

5,500

Assorted Appetizer

アペタイザープレート

Marinated Shinshu Salmon with Lemon Jam Dressing

信州サーモンのマリネ レモンコンフィチュールドレッシング

Smoked Pacific Saury & Carrots with Celeriac Remoulade

燻製サンマとニンジン セロリラブのレムラード

Nozawana Green & Mushroom Quiche

野沢菜とキノコのキッシュ

Velouté Sauce Broccoli with Shinshu Walnut & Shrimp

ブロッコリーのブルーテ 信州クルミとエビをのせて

Terrine of Foie Gras & Roast Duck with Apple Purée

フォアグラのテリーヌと鴨のロースト 信州リンゴのピューレ

Salad

Highland Lettuce Caesar Salad

高原レタスのシーザーサラダ

Pasta

Pumpkin & Gorgonzola Cheese Gnocchi

カボチャとゴルゴンゾーラチーズのニョッキ

Fish Dish

Roasted Atlantic Salmon with Nut Butter

アトランティックサーモンのナッツバターロースト

Meat Dish

Daisen-Chicken Fricassee with Roasted Cabbage

大山鶏のフリカッセとキャベツのロースト

Dessert

Assorted 3 Petit Desserts

プチデザート3種 盛り合わせ

【Grade Up +1,000】

Grade up Meat Dish for *肉料理を変更できます。

Grilled Angus Beef Hanging Tender

アンガスハンギングテンダーのグリル

Free Flow (120min)

Sparkling / Red, White Wine / Draft Beer / Cocktail Selection

Non Alcohol Drinks / Soft Drinks

スパークリング/ワイン赤・白/生ビール/カクテルセレクション

ノンアルコールドリンク各種/ソフトドリンク各種

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様は ご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。