

# Dinner 1周年企画

October & November MENU

完全予約制 2日前までにご予約ください

火曜日はアラカルトのみとさせていただきます



写真はイメージです

IRO

## いろ ¥3,300

感謝の乾杯  
シェフズシーザーサラダ  
鱈の炙りカルパッチョ レモンヴィネグレット  
牛バラ肉の赤ワイン煮込み キノコと栗を添えて  
マンスリーデザート'いろいろ'  
香高ドリップコーヒー又は紅茶  
ブレッド



YUME

## ¥5,300 ゆめ

感謝の乾杯  
シェフズシーザーサラダ ~生ハムカーヴィング~  
鱈の炙りカルパッチョ レモンヴィネグレット  
牛蒡のポタージュ  
鴨胸肉のロティ カシスソース  
スイーツ夢箱  
香高ドリップコーヒー又は紅茶  
ブレッド

TAKARA

## たから ¥8,300

感謝の乾杯  
シェフズシーザーサラダ ~生ハムカーヴィング~  
鱈の炙りカルパッチョ レモンヴィネグレット  
牛蒡のポタージュ  
白身魚のポアレ ポルチーニクリームソースで  
国産牛のロティ ヴァン ルージュソース 栗と地野菜を添えて  
スイーツ宝箱  
香高ドリップコーヒー又は紅茶  
ブレッド



金額はすべて税金・サービス料を含んでおります  
食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます

お肉料理を国産牛サーロインに変更の場合 +¥2,200 / 国産牛フィレに変更の場合 +¥3,850 (いろは対応していません)

### 【飲み放題 ¥1,700】

スパークリングワイン、赤白ワイン ※料理にあわせたものを厳選しご用意

ウイスキー、ハイボール、サワー各種、ビール、カクテル、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル、フリードリンク

飲み放題は90分となりますが、ご滞在はごゆっくりお過ごしください