

---

---

# Coral Course

コース料理のベーシックプラン ¥3,800

---

---



.....

## Appetizer

.....

Assortment of appetizers

前菜の盛り合わせ

Various vegetable chips / Green salad

色々お野菜のチップ / コーラルグリーンサラダ

Plenty of marinated seafood / Cheese teppanyaki with chicken and seasonal vegetables

たっぷりシーフードのマリネ / チキンと旬の野菜のチーズ鉄板焼き

.....

## Pasta

.....

Variety of tomato and basil tomato tagliolini

色々なトマトとバジルのトマトタリオリーニ

.....

## Main Dish

.....

Chabi pork shoulder roast and seasonal vegetables baked

Fresh tomato and olive sauce

茶美豚肩ロースと季節野菜のオープン焼き フレッシュトマトとオリーブのソース

.....

## Dessert

.....

Patissier Special Today's Dessert

パティシエ特製 本日のデザート

.....

## Bread

.....

Assorted bread and cream cheese

アソートパンとクリームチーズ

.....

## Drink

.....

Iced coffee / Hot coffee / Iced tea / Hot tea

コーヒー(ICE・HOT) / 紅茶(ICE・HOT)

All prices without tax 価格は全て税抜表示です

---

---

# Memoirs Course

最高の思い出になるスペシャルコース ¥5,800

---

---



.....

## Appetizer

.....

Parma ham and sweet orange salad

パルマ産生ハムとスイートオレンジのサラダ仕立て

.....

## Soup

.....

Foie gras poire and organic vegetable seasonal potage

フォアグラのポワレと有機野菜の季節のポタージュ

.....

## Pasta

.....

Chitarra of Italian squid with squid and fresh tomato

アオリイカとフレッシュトマトのキタツラ イタリア産カラスミ掛け

.....

## Fish Dish

.....

Norwegian salmon and seasonal vegetables baked with honey mustard sauce

茶美豚肩ロースと季節野菜のオープン焼き フレッシュトマトとオリーブのソース

.....

## Meat Dish

.....

Wagyu roast beef steak that has been carefully cooked at low temperature, fragrant wasabi sauce

じっくり低温調理で仕上げた和牛ローストビーフステーキ 香り高いわさびソース

.....

## Dessert

.....

Pastry chef special dessert today

パティシエ特製本日のデザート盛り合わせ

.....

## Drink

.....

Iced coffee / Hot coffee / Iced tea / Hot tea

コーヒー(ICE・HOT) / 紅茶(ICE・HOT)



---

---

# PARTY A Course

楽しい集まりにふさわしいパーティープラン ¥4,980

---

---



---

## Menu

---

Green salad

コーラルグリーンサラダ

Steamed chicken breast with white wine and seasonal vegetables, honey mustard sauce

鶏胸肉の白ワイン蒸しと季節野菜 ハニーマスタードソース

Seafood marinated with plenty of seafood

たっぷり魚介のシーフードマリネ

Crispy fries

クリスピーフライドポテト

Juicy rice cake chicken herb frit

ジューシーなモチ粉チキンのハーブフリット

Rich cheese risotto with various mushrooms

色々キノコの濃厚チーズリゾット

Special pasta recommended by chefs

シェフおすすめの特製パスタ

Roasted pork shoulder meat and seasonal vegetables, parmesan and balsamic sauce

茶美豚肩ロース肉と旬の野菜のロースト パルメザンとバルサミコのソース

Pastry chef special dessert today

パティシエ特製デザート盛り合わせ

---

## Free Drink

---

Beer / Red Wine / White Wine / Whisky / Shochu / Cocktails (30types) / Soft Drink (5types)

ビール / 赤ワイン / 白ワイン / ウイスキー / 焼酎 / カクテル30種 / ソフトドリンク5種

All prices without tax 価格は全て税抜表示です

---

---

# PARTY B Course

楽しい集まりにふさわしいパーティープラン ¥6,980

---

---



---

## Menu

---

Green salad

コーラルグリーンサラダ

Norwegian salmon and lime carpaccio

ノルウェー産サーモンとライムのカルパッチョ

Assorted Parma Produced Ham, Milan Salami, Coppa, Mortadella

バルマ産生ハム・ミラノサラミ・コッパ・モルタデラの盛り合わせ

Crispy fries

クリスピーフライドポテト

Juicy rice cake chicken frit

ジューシーなモチ粉チキンのフリット

Mushroom King Porcini Mushroom Risotto

きのこの王様ポルチーニ茸のリゾット

Chef special pasta

シェフ自慢の絶品パスタ

Roasted veal and foie gras with roasted seasonal vegetables

仔牛ロース肉とフォアグラのロッシェニ 季節野菜のロースト添え

Pastry chef special dessert today

パティシエ特製デザート盛り合わせ

---

## Free Drink

---

Beer / Red Wine / White Wine / Whisky / Shochu / Cocktails (30types) / Soft Drink (5types)

ビール / 赤ワイン / 白ワイン / ウイスキー / 焼酎 / カクテル30種 / ソフトドリンク5種

All prices without tax 価格は全て税抜表示です



---

---

# VIP Course

VIPルーム貸切専用コース ¥5,000

---

---



---

## Menu

---

Caprese with colorful tomato and mozzarella cheese

カラフルなトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

Norwegian salmon salad

ノルウェー産サーモンのサラダ仕立て

Marinated duck breast and foie gras poire

塩麹でマリネした鴨胸肉とフォアグラのポワレ

Crispy fries

クリスピーフライドポテト

Chicken herb frit

チキンのハーブフリット

Chitarra of Italian squid with squid and fresh tomato

アオリイカとフレッシュトマトのキタツラ イタリア産カラスミ掛け

Wagyu roast beef carefully cooked at low temperature with roasted seasonal vegetables

じっくり低温調理で仕上げた和牛ローストビーフ 季節野菜のロースト添え

Today's dessert platter

本日のデザート盛り合わせ

---

## Drink

---

Champagne or Soft drink

グラスシャンパンまたはソフトドリンク付

VIP Room Charge ¥10,000