

フランス料理 (宴会場のみの対応となります)

契-chigiri-

(お一人様 ¥18,500)

お祝いオードブル盛りあわせ

フォアグラのポワレ 大根のコンフィ添え 美食家風ソース

根セロリのポターージュ シナモン風味の淡雪をおおって (冷製又は温製)

オマール海老のフリカッセ サンセルの香り

国産牛フィレ肉のソテー ポンムガレット飾り ブルーチーズの赤ワインソース

旬の完熟フルーツ

ちょっとお洒落なティラミスアイス

コーヒー

パンとバター

絆-kizuna-

(お一人様 ¥16,500)

祝鯛のカルパッチョ仕立て 新玉葱のコンフィとトマトをあしらって

フォアグラのロワイヤル パンデピスのフレンチトーストにのせて

新緑の丹波枝豆のポターージュ (温製) または

新緑の丹波枝豆のポターージュ 神戸牛脛肉のコンソメジュレをおおって (冷製)

瀬戸内海鱸のグリル ホタテ貝柱のコライユ添え ロッシーニスタイル

牛フィレ肉のソテー グリーン&ホワイトアスパラガスのスナック添え トリュフソース

パッションショコラのポンプ 情熱の赤いソース

コーヒー

パンとバター

縁-yukari-

(お一人様 ¥13,000)

ノルウェーサーモンのマリネ カリフラワームース クラウン飾り

南瓜のポターージュスープ 白身魚ムースの浮島にスワンを浮かべて

祝鯛のソテー セミドライトマトのレモンソース

牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース ショロンの祝福

お祝いの桜を使ったブランマンジェ 和風のソースを添えて

コーヒー

パンとバター

中国料理 (宴会場のみの対応となります) (レストラン〈34階蘇州〉は別メニューにて対応しておりますので、お問い合わせください。)

契-chigiri-

(お一人様 ¥18,500)

祝鯛のお刺身 クラウンブラザスタイル

フォアグラ茶碗蒸し入りフカヒレの姿煮込み

活け鮑のバイ包みオープン焼き

伊勢海老とタラバ蟹のマンゴーマヨネーズソース

国産牛フィレ肉のXO醤ソース

近海のウニ入り スープかけチャーハン

パッションフルーツのムース シェフのきまぐれソース

絆-kizuna-

(お一人様 ¥16,500)

瀬戸内の鯛とノルウェーサーモンの出会い

タラバ蟹と内子入りふかひれスープ

活けアワビの姿煮込み 白靈芝茸添え

オマール海老の 香港漁師風

牛フィレ肉のステーキ トウチソース

海の幸のあんかけチャーハン

マンゴープリンと中国菓子

縁-yukari-

(お一人様 ¥13,000)

盛り合わせオードブル

タラバ蟹と百合のつぼみ入りふかひれスープ

車海老のココナッツソース煮込み

新鮮白身魚のレモンソース

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

海の幸のあんかけチャーハン

マンゴープリンと中国菓子