

L A ●  
P L A  
T A ●  
tapas & grill



碧  
海  
庭



# ハートフルディナー

## Heartful Dinner

### -A-

- タパス&ピンチョス盛り合わせ  
Assorted Tapas and Pinchos
- 本日のポタージュスープ  
Today's Soup
- シラスとキノコのペペロンチーノ  
Pepperoncino with Dried Young Sardines and Mushroom
- 牛フィレ肉のグリル 焼き野菜添え  
Grilled Fillet with Vegetables
- パティシエスペシャルデザート  
Dessert
- バゲットとバターロール  
Baguette and Butter Roll
- コーヒー  
Coffee

3,500円

### -B-

- ノルウェー産サーモンのマリネ  
シークァーサー風味プチサラダ添え  
Marinated Norwegian Salmon with Puti Salad
- 本日のポタージュスープ  
Today's Soup
- 魚介類のプロシエット  
香味豊かな合わせバター焼き  
Seafood Brochette
- 牛フィレ肉のグリル 彩り野菜添え  
赤ワインソース  
Grilled Fillet with Vegetables
- パティシエスペシャルデザート  
Dessert
- バゲットとバターロール  
Baguette and Butter Roll
- コーヒー  
Coffee

4,000円

\*上記のすべての金額には、税金・サービス料が含まれています。



HOTEL COLLECTIVE



# ハートフルディナー

## Heartful Dinner

-C-

- タパス&ピンチョス盛り合わせ  
Assorted Tapas and Pinchos
- クリームスープのパイ包み焼き  
Cream Soup Wrapped in Pie
- タマンとムール貝のあぶり焼き  
浅利風味のハーブソース  
Broiled Spangled Emperor and Mussel with Herb Sauce
- アンガス牛フィレ肉の豆腐よう風味のクルート焼き  
もろみ酢風味フォン・ド・ボーソース  
Angus Beef Fillet Tofuyo with Fond de Veau
- 彩りプチサラダ  
Salad
- フォンダンショコラ フルーツ添え  
Dessert
- バゲットとバターロール  
Baguette and Butter Roll
- コーヒー  
Coffee

4,500円

-D-

- 野菜のお浸し  
Ohitashi
- 鰻丼ぶり  
Unadon (Rice Topped on Eel)
- 茶碗蒸し 生姜餡掛け  
Steamed Egg Custard
- 味噌汁  
Miso Soup
- 香の物三点盛り  
3 Kinds of Pickles
- 水菓子盛り合わせ  
Dessert

2,800円

\*上記のすべての金額には、税金・サービス料が含まれています。