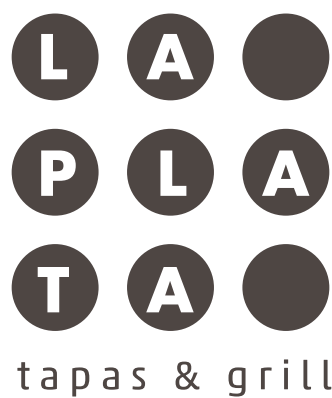




珀
石
海
庭



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

¥2,892 (¥3,500)

-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

¥3,307 (¥4,000)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的服務費及消費稅



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

¥3,719 (¥4,500)

—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

¥2,314 (¥2,800)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* () 上述價格均已內含10%的服務費及消費稅



HOTEL COLLECTIVE



ハートフルディナー

Heartful Dinner

ー 松花堂御膳 ー

Shoukado Bento

- 口取り小鉢 七種盛り
7 Kinds of Small Dishes
- 鮪の八重造り
Tuna Sashimi
- 南瓜饅頭鰯甲飴かけ
Pumpkin Bun with Ankake Sauce
- 天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura
- 茶碗蒸し 生姜飴かけ
Steamed Egg Custard
- 合鴨サラダ風 オリーブドレッシング掛け
Duck Breast with Olive Oil Dressing
- 俵飯、香の物2種
Shaping Rice with 2 Kinds of Pickles
- 赤だし汁
Red Miso Soup
- 水菓子盛り合わせ
Dessert

¥2,892 (¥3,500)

ー ミニ会席 ー

Kaiseki Cuisine

- 口取り小鉢 五種盛り
5 Kinds of Small Dishes
- 御造り 鮪の八重造り
Tuna Sashimi
- 炊き合わせ
Simmered Japanese Dish
- ぶりの漬け焼き
Yellowtail Broiled with Soy Sauce
- 天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura
- 茶碗蒸し 生姜飴かけ
Steamed Egg Custard
- 握り寿司 五貫盛り
5Kinds of Nigiri Sushi
- 赤だし汁
Red Miso Soup
- 水菓子盛り合わせ
Dessert

¥3,719 (¥4,500)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* () 上述價格均已內含10%的服務費及消費税



HOTEL COLLECTIVE