

5コースのメインロブスター＆
プライムテンダーロインビーフディナー

		乳製品 (乳/ バター)	卵	にんにく	玉ねぎ	ナッツ	甲殻類	大豆 (醤油、大豆 レシチン)	ビーガン	グルテンフリー
	プロシュー、コッパ、サラミ									✓
テーブルにて チーズ& シャルキュトリー ボード	チーズ	✓								✓
	オリーブ、フルーツ&ナッツ					✓			✓	✓
	マルチグレーンクラッカー				✓			✓		
	アーモンドクラッカー		✓	✓	✓				✓	
ノバスコシア 産地直送 メインロブスターと ビーツカルパッチョ サラダ	ノバスコシア産地直送 メインロブスター*						✓			✓
	ビーツカルパッチョサラダに ハワイ産野菜とエンダイブ		✓	✓						✓
	自家製シャンパン チャイヴ ヴィネグレット		✓	✓				✓	✓	✓
お口直し	季節のフルーツ シャーベット								✓	✓
USDAプライム テンダーロイン ビーフ	USDAプライムテンダーロインビーフ		✓							✓
	デミソース		✓	✓						
	トリュフ マッシュポテト ¹	✓						✓		✓
	季節の野菜 ²		✓	✓				✓	✓	✓
シェフの スペシャルデザート	チーズケーキ	✓	✓							
	季節のジェラート&シャーベット	✓								✓
	フルーツ&ベリー								✓	✓
パン	焼き立てのブリオッシュ	✓	✓							
	バター	✓						✓		
チキン (代替えアントレ) メインアントレの 1と2が付きます	グリルチキン			✓						✓
	ベイビーポルトベロ茸			✓					✓	✓
魚 (代替えアントレ) メインアントレの 1と2が付きます	グリルサーモン									✓
	ブルーブランソース	✓		✓	✓			✓		
	バターケッパー	✓								
ビーガン/ グルテンフリー (代替えアントレ) メインアントレの 2が付きます	ポルトベロ茸の野菜詰め			✓	✓				✓	✓
	野菜グレーズ		✓	✓					✓	✓
	野菜のトリュフ マッシュポテト								✓	✓

*メインロブスターはチキン・魚もしくはビーガン/グルテンフリーへ変更できます。

MSGは使用しておりません。メニューは変更する可能性がございます。こちらの食材リストの確実性は100%ではございません。目安としてご参照ください。