

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
テーブルにて チーズ& シャルキュトリー ボード	プロシュート、コッパ、サラミ									✓
	チーズ	✓								✓
	オリーブ、フルーツ&ナッツ					✓			✓	✓
	マルチグリーンクラッカー					✓		✓		
	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 ピーツカルパッチョ サラダ	ノバスコシア産地直送 メインロブスター*						✓			✓
	ピーツカルパッチョサラダに ハワイ産野菜とエンダイブ			✓	✓					✓
	自家製シャンペン 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 <sup>1</sup>	✓						✓		✓
	季節の野菜 <sup>2</sup>			✓	✓			✓	✓	✓
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			✓	✓				✓	✓
	野菜グレース			✓	✓				✓	✓
	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あります。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。