

様々な記念日にあわせてシェフ特製の

コース料理をお楽しみください。

【前日までの要予約】

※お料理のグレードアップなどのご相談も承ります。

Menu Anniversary

アミューズ ブーシュ
Amuse-bouche

海の幸取り合わせ キャビア添え 菜園風
Seafood assortment and Caviar with Vegetable garden's style

帝国ホテル伝統のコンソメスープ
Consomme soup

天然真鯛の白ワイン蒸しサフラン香るクリームスープ
Sea bream steamed white wine with Saffron cream sauce

国産牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
Wagyu beef fillet steak with Truffle sauce

シェフ・パティシエのデザート
Pastry Chef's Dessert

コーヒー
Coffee

¥16,500~

料金にはサービス料(10%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (10%) and consumption tax.