



Louis Roederer Champagne Dinner

Brut Premier

Salad of smoked spring salmon and herbs lightly ravigote sauce
軽くスモークしたサーモンとハーブのサラダ 軽いラビゴットソース

Phillip Starck Brut Natur 2009 & 2012

Ravioli of spring shell fish on braised spring cabbage
春キャベツのザワークラウトの上に春の貝類のラビオリ

Cristal 2008 & 2002

Ensemble

Ensemble of yang chicken and Maine lobster with morille mushroom
若鳥とオマール海老のアンサンブル モリール茸添え

Vintage Rose 2008

Mousse of "Fromage blanc"
フロマージュブランのムース

Coffee, tea or herb tea with mignardises

コーヒー 紅茶 ハーブティー 小菓子添え

Mar 27th, 2020

Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。