

# Sunset Anniversary Plan

Set menu "Sunset Anniversary"

¥ 6,000(税込 ¥ 6,600)

## \*ファーストドリンク First Drink\*

スパークリングワイン or スパークリングノンアルコールドリンク  
Sparkling Wine or Sparkling Non-alcoholic Drink

## \*アミューズ Amuse-Bouche\*

本日のアミューズ Today's Amuse

## \*前菜 Appitizer\*

お重二段盛り Assorted Appetizers

## \*パスタ Pasta\*

季節の食材を使った当店自慢の手打ちパスタ Our specialty handmade pasta with seasonal ingredients

## \*メイン料理 Main Dish\*

～下記からお選びください～ Choose one of the following.

鮮魚のポアレ タプナードソース Today's fish poêlé, Tapenade sauce

白馬豚のソテー グリーンマスタードソース "Hakuba pork" sauté, green mustard sauce

信州白樺若牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+¥500 Grilled "Shinshu shirakaba wakaushi" beef, Azumino wasabi sauce + ¥500

## \*付け合わせ Side Dish\*

季節野菜の洋風揚げ浸し Deep fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

## \*アニバーサリーケーキ Anniversary Cake\*

人数様のホールショートケーキをご用意いたします

We will prepare a short cake for the number of people.

## \*ワゴンデザート Desserts\*

パティシエによる自家製スイーツをお好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます

All of our desserts are homemade by our in-house Patissier. Choose from a table-side cart as much as you like

## \*食後の飲み物 After Dinner Drink\*

～アニバーサリーケーキ～

ご予約時に、デザートプレートのメッセージを承ります。

お誕生日や記念日、感謝の気持ちなど、ご要望がございましたら、遠慮なくお申し付けください

こちらのコースは前日までにご予約ください(ディナーのみ)

At the time of booking, we will take a message for the anniversary cake plate.

Please feel free to let us know about the anniversary, such as birthday, special day, or gratitude.

Please make a reservation by the day before (dinner only).

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.