

**Banquet Course Menu**  
**宴会コースメニュー**  
**(Western / 西洋料理)**

**¥12,000**

Duck Breast in Smoky Potato Salad  
鴨胸肉の燻製ポテサラ

Marlin Carpaccio with Summer Vegetable  
マカジキのカルパッチョ 夏野菜と共に

Vichyssoise  
ヴィシソワーズ

Sauté de Red Fish with Vin Blanc sauce in Herb Oil  
赤魚のソテー ハーブ香るパンブランソース

Grilled Beef Sirloin Pizaïora  
ビーフサーロインのグリル ピッツアイオーラ風

Bread and Smoke Butter  
ブレッド&スモークバター

Mousse de Pina Colada  
ピニャコラーダのムース

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Other items such as Sushi may be available upon request.

Please contact our sales team for further information.

寿司などのその他お料理も追加料金でご用意が可能です。詳しくはお問い合わせください。

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。ご了承ください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

\*The price is inclusive of tax and 13% service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。

**Banquet Course Menu**  
**宴会コースメニュー**  
**(Western / 西洋料理)**

**¥ 15,000**

Duck Breast in Smoky Potato Salad  
鴨胸肉の燻製ポテサラ

Marlin Carpaccio with Summer Vegetable  
マカジキのカルパッチョ 夏野菜と共に

Vichyssoise  
ヴィシソワーズ

Poêlé de Seabass ISHIRU Cream Sauce  
旬魚鱸のポワレ 能登のいしるを使用したクリームソース

Grilled Beef Sirloin Garlic Butter Sauce  
ビーフサーロインのグリル ガーリックバターソース

Bread and Smoke Butter  
ブレッド&スモークバター

Melon Charlotte  
メロンのシャルロット

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Other items such as Sushi may be available upon request.

Please contact our sales team for further information.

寿司などのその他お料理も追加料金でご用意が可能です。詳しくはお問い合わせください。

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。ご了承ください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

\*The price is inclusive of tax and 13% service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。

**Banquet Course Menu**  
**宴会コースメニュー**  
**(Western / 西洋料理)**

**¥ 18,000**

Duck Breast in Smoky Potato Salad  
鴨胸肉の燻製ポテサラ

Marinated Salmon Caprese Style  
マグロと五箇山豆腐のカプレーゼ仕立て

Vichyssoise  
ヴィシソワーズ

Poêlé de Seabass ISHIRU Cream Sauce  
旬魚鱸のポワレ 能登のいしるを使用したクリームソース

Roasted Japanese Beef Fillet Porcini Sauce  
国産牛ヒレ肉のロースト ポルチーニソース

Bread and Smoke Butter  
ブレッド&スモークバター

Melon Charlotte  
メロンのシャルロット

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Other items such as Sushi may be available upon request.

Please contact our sales team for further information.

寿司などのその他お料理も追加料金でご用意が可能です。詳しくはお問い合わせください。

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。ご了承ください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

\*The price is inclusive of tax and 13% service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。