

# Menu

## プロポーズプラン

2024.7-9

### [ プロポーズプラン ]

二名様 ¥50,000

アミューズ・ブーシュ

明石鯛とトウモロコシのブランマンジェ  
大阪「大源味噌」の香り

パテ アン クルット ~spécialité~

瀬戸内鯉と加茂茄子 鯉出汁ブイヨン仕立て 紀州南高梅の香り

万願寺唐辛子の冷製スープ 自家製コンソメジュレ

鮑のシャンパンブレゼ キャビア入りシャンパンソース

近江鴨のロティと季節のお野菜 ~紀州備長炭の香り~

吉野本葛と上野焚黒糖を使ったデザート

食後のお飲み物

## OPTION FREE DRINK MENU

お一人様 ¥5,000

- ・ソムリエこだわりのワイン(赤/白)
- ・瓶ビール・ウイスキー・カクテル・梅酒・焼酎(麦/芋)
- ・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・グレープジュース・アップルジュース

プラス¥1,000で スパークリングワインとノンアルコールスパークリングワインを追加いただけます。

※グループ皆様のご注文とさせていただきます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。

※ドリンクのラストオーダーはスタートから90分後とさせていただきます。