

# Private Room Course Menu

## Supremo

～シュプレーモ～

12,000

accendo Signature Caprese with Farmed Fruit Tomato and 100% Natural "Hokkaido" Milk Mozzarella

高糖度のフルーツトマトと北海道産モッツアレラチーズのカプレーゼ

Zucchini Risotto with Ricotta Cheese

ズッキーニのリゾット リコッタチーズ添え

Grilled "Shun-Jime Suzuki" Sea bass with Tomato Salsa Sauce

江戸前船橋瞬メすずきのグリル メルロービネガーのトマトサルサ

Grilled Beef Tenderloin with Marsala Sauce and Red Wine Salt

牛ヒレ肉のグリル マルサラソース 赤ワインソルト添え

Melon Mousse Coconut Macaron with Jersey Milk Gelato

メロンムースとココナッツマカロン  
ジャージーミルクジェラート添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## Brillante

～ブリランテ～

9,500



Marinated "AOMORI SALMON" with Avocado Tartar and Lumpfish Caviar

"青森サーモン"のシトラスマリネとアボカドのタルタル  
ランプフィッシュキャビア添え

Spring Cabbage Soup

春キャベツのポタージュ

Roasted Beef Chianti Sauce

アンガス牛のロースト キャンティーソース

Italian Pudding and Vanilla Ice Cream

イタリアンプリン バニラアイス添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Seafood with This Logo and Mark comes from  
an ASC Certified Responsible Farm or an MSC Certified Sustainable Fishery.  
私たちはサステナブル・シーフードを提供するためにASC・MSC CoC認証を取得しています



MSC(海洋管理協議会)認証を取得した  
持続可能な漁業で獲られた水産物です。  
[www.msc.org/jp](http://www.msc.org/jp)  
MSC-C-58658



ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した  
責任ある養殖場で育てられた水産物です。  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)  
ASC-C-03151