

# 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チーズのカプレーゼ

Summer Vegetables Bianca Risotto

瀬戸内レモン香る夏野菜のリゾット

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

Passion and Coconut White Chocolate Mousse Lemon and Mango Macaroon Coconut Ice Cream

パッション&ココナッツホワイトチョコレートムース  
レモンとマンゴーのマカロンココナッツアイスクリーム

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

White Corn Soup with Truffle Flavored Foam

白トウモロコシのポタージュ トリュフ風味の泡とともに

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