

Private Room Course Menu

Supremo

～シュプレーモ～

13,500

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

Tomato Risotto with Fried Eggplant and Kujo Green Onion

揚げ茄子と九条ネギのトマトリゾット

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

江戸前船橋瞬めすずきのグリル メルロービネガーのトマトサルサ

Grilled Beef Tenderloin with Sautéed Foie gras Marsala Sauce

牛ヒレ肉のグリル フォアグラ添え マルサラソース

Apple and caramel dacquoise
French marron cream, blackcurrant gelato

りんごとキャラメルのだックワーズ
フランス産マロンクリーム カシスのジェラート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Brillante

～ブリランテ～

10,800



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

Butternuts Squash Soup Cinnamon Flavor

バターナッツかぼちゃのポタージュ シナモン風味

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
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
ASC-C-03151