

# 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

Bianco Risotto Porcini and Mixed Mushrooms

ポルチーニ茸とミックスマッシュルームのビアンコリゾット

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

江戸前船橋瞬めずきス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

Yuzu Citron and Kumquat  
No-Baked Cheesecake with Yuzu Sherbet

柚子と金柑のレアチーズケーキ 柚子シャーベット添え

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

Roasted Cauliflower Cream Soup

ローストカリフラワーのポタージュ

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