



COURSE
¥10,000

Premier

季節の前菜3点盛り合わせ

Soupe

季節のポタージュ

Poisson

旬魚のポワレ
白ワインソース

Viande

沖縄ブランド豚
「キビまる豚」のロースト
黒ニンニク青胡椒のソース

Dessert

パティシエ特製
季節のデザート&ソルベ

Free Drink

ビール/ワイン(赤白)/ウイスキー/焼酎
ウーロン茶/オレンジジュース
ジンジャエール/炭酸水
カクテル 4種追加¥500
※スパークリングワイン追加 ¥1000

COURSE
¥13,000

Premier

季節の前菜3点盛り合わせ

Soupe

季節のポタージュ

Poisson

旬魚のポワレと天使の海老
白ワインソースと
オマールエビのソース

Viande

牛フィレ肉のポワレ
マデラソース

Rise

4種のチーズリゾット
or
特性鯛茶漬け

Dessert

パティシエ特製
季節のデザート&ソルベ

COURSE
¥15,000

Premier

季節の前菜3点盛り合わせ

Soupe

季節のポタージュ

Poisson

オマール海老の
ムール貝のマリニエール

Viande

国産牛フィレ肉と
フォアグラトリュフソース

Rise

4種のチーズリゾット
or
特性鯛茶漬け
or

フランス産仔羊のカレー

Dessert

パティシエ特製
季節のデザート&ソルベ

Party Plan

Buffed ¥8000

- ・季節のアミューズ3種
- ・自家製スコッチサーモンマリネ
- ・信玄鶏の低温調理 季節のソース
- ・シェフ特製 パスタ料理
- ・旬魚のポワレ
- ・ローストポーク
- ・レストランアノレーブ特製 季節の野菜カレー
- ・季節のデザート3品



Buffed ¥11000

- ・季節のアミューズ5種
- ・シーザーサラダとシャルキトリ アノレーブ風
- ・自家製スコッチサーモンマリネといくら
- ・信玄鶏の低温調理 季節のソース
- ・ポテトフライとフライドチキン スウィートチリソース
- ・チーズの盛合せ
- ・シェフ特製 パスタ料理
- ・アクアパッツァ
- ・ローストビーフ
- ・レストランアノレーブ特製 季節の野菜カレー
- ・季節のデザート5品

Buffed ¥13000

- ・季節のアミューズ5種
- ・シーフードマリネサラダ
- ・自家製スコッチサーモンマリネとキャビア
- ・比内鶏の低温調理 フランス産キノコメランジェ
- ・ポテトフライとフライドチキン トリュフマヨネーズ
- ・ウニのクリームパスタ料理
- ・金目鯛のポワレ オマールエビのソース
- ・フランス産仔羊のカレー
- ・季節のデザート7品

Free Drink

ビール/ワイン(赤白)/ウイスキー/焼酎
ウーロン茶/オレンジジュース
ジンジャエール/炭酸水
カクテル 4種追加¥500

※スパークリングワイン追加 ¥1000

円卓盛メニュー ¥8000

- ・季節の3アミューズブーシュ
- ・シーザーサラダと生ハム
- ・自家製スコッチサーモンマリネといくら
- ・信玄鶏の低温調理 季節のソース
- ・シェフ特製 パスタ料理
- ・旬魚のポワレ
- ・ローストポーク 黒ニンニクと青胡椒のソース
- ・季節のシャーベット