

## 2 次会 Menu 立食形式

2010—2011Autumn~Winter

**6000 yen**

### FOOD

栃木県川田農園産 朝摘みベビーリーフと新倉ハーブのガーデンサラダ柚子風味  
Garden Salad with Fresh Baby Leaves and Niikura Herb Yuzu Dressing

千葉外房州産活きたコの柔らか煮 カモミール風味  
Boiled Octopus Chamomile Flavor

彩り豊かな緑黄色野菜のオムレツ スパイシートマトソース  
Vegetables Omelet with Spicy tomato Sauce

野生の茸と有機玄米のリゾット  
Risotto of Wild Mushroom and Organic Brown Rice

姫サザエのグラタン ブルゴーニュ風  
Gratin of Turban Shell Bourginion Style

穴子と季節野菜のフリット コリアンダーセサミ風味  
Sea eel Frit and Seasonal Vegetable Frit Coriander Sesame Vinegar

富士山麓高原地鶏のロースト 焦がしバターバルサミソース  
Roasted Free-range Chicken with Brown Butter Balsamico Sauce

無農薬有機野菜のガーリックソテー  
Garlic Sautee of Organic Vegetables

無農薬人参のスープ  
Organic Carrot Soup

ココナッツのブランマンジェ  
Coconut Blanc-manger

J's ベイクドチーズケーキ  
J's Baked Cheese Cake

### DRINK

生ビール(キリン ハートランド)  
Draft Beer (KIRIN Heat Land)

白ワイン(エラスリス ソーヴィニヨンブラン & シャルドネ)  
White Wine (Errazuriz Sauvignon Blanc & Chardonnay)

赤ワイン(エラスリス メルロー & カベルネソーヴィニヨン)  
Red Wine (Errazuriz Merlot & Cabernet Sauvignon)

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース)  
Soft Drink (Oolong Tea · Orange Juice · Grapefruits Juice)

上記は消費税込みの価格です。 別途 10%のサービス料を賜ります。  
Inclusive of a sales tax and subject to a 10% service charge