



吟味した食材に「華やかさ」と言う魔法をかけ、シェフがふんだんに魅力を引き出したお料理の数々。お客さまの笑顔のために。



お刺身4点盛り合わせ(真鯛・本鮪・牡丹海老・北寄貝)
 胡麻豆腐の冷し鉢(胡麻豆腐・帆立・旬野菜・玉蜀黍あん)
 干し貝柱入りの旨味あるふかひれスープ
 舌平目と帆立のふっくらムース仕立を濃厚な雲丹のソースで
 大海老のチリソースにからっと揚げた蟹爪を添えて
 北海道産牛肉のロースステーキを塩麹入りの和風ソースで
 生寿司3種と巻物(白身・サーモン・海老・海苔巻き)
 ティラミスやさくさくとしたパイで包みフルーツを添えて



お刺身3点盛り合わせ(鰹のたたき・甘海老・サーモン)
 フレッシュ生ハムとスモークサーモンのフロマージュ サラダ仕立て
 白身魚をバターで色よく焼き香ばしいアーモンドとパブリカのソースで
 北海道産の豚肉と鶏肉を新鮮野菜と共にオイスターソースで炒めて
 ぶりぶり海老の蒸し餃子にくらげのサラダを添えて
 フレッシュモッツアレラとチキンのローストを完熟トマトのソースで
 旨みある辛さの麻婆豆腐あんかけ焼きそば
 フレッシュアップルと濃厚なアーモンドクリームのタルトに
 フルーツを添えて

お一人様

6,000円コース
(税金・サービス料込)

お料理
全9品



飲み放題付(120分)
 ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
 ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



お一人様

7,000円コース
(税金・サービス料込)

お料理
全8品



飲み放題付(120分)
 ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
 ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



お一人様

5,000円コース
(税金・サービス料込)

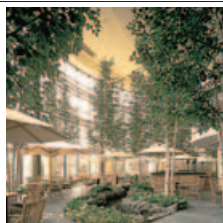
お料理
全8品



飲み放題付(120分)
 ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
 ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク



二次会・パーティープラン



ATRIUM LOUNGE
Symphony

1F アンチエイジングラウンジ シンフォニー

ワインや、カクテルで静かに語る二次会プランです。
 充実したカクテルをお楽しみください。

6名様
 より
 オードブル+のみ放題(90分)
 お一人様 **2,625円** (税金・サービス料込)



飲み放題付 ビール・日本酒・焼酎・ワイン・
 ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク

アンチエイジングラウンジ シンフォニー ディナー



ご利用当日、
 「アンチエイジングラウンジ シンフォニー」
 にてご利用いただけます。

お一人様 **2,500円コース**(税込)
(ディナータイム18:00~20:00)

○内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。
 ○貸切などにより、会場のシンフォニーがご利用いただけ
 ない場合、2F川基(和食)にて対応させていただきます場合
 がございます。