



Christophe Saintagne & Franckelie Laloum

Four hands dinner

May 10 & 11, 2018

Chef Christophe

White asparagus, sorrel, coffee
ホワイトアスパラガス ソレル コーヒー

Chef Franckelie

Blue lobster, tomato, vanilla
ブルーロブスター トマト バニラ

Chef Christophe

Selected fish, black olives, bitter herbs
おすすめ鮮魚 ブラックオリーブ ビターハーブ

Chef Franckelie

Wild trout, spring onion, fir
天然マス 葉玉葱 モミの香り

Chef Christophe

Platina pork, iodized condiment
プラチナポーク 海の香りのコンディメント

Chef Franckelie

Rhubarb, avocado, spices
リュバーク アボカド さまざまなスパイス

¥15,000

規約と条件:

1- メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2-食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3-イベントでご提供するお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4 お座席・テーブルはホテルにて指定させていただき、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5 イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金はいりません。

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.