

1名様 for one ¥32,000

メニュー | FOOD MENU

- · 前菜 · 吸物
- ・(本日のお薦め)縞鯵、明石蛸湯洗い、奄美鮪とろ など
- ・萩産甘鯛木の芽焼き
- ・国産牛フィレステーキ
- ・御飯: 白身魚、赤身鮪、煮穴子、生雲丹といくら寿司
- 留椀
- ・熊本産赤肉メロンと旬の果物盛り合せ
- · Appetizers · Clear Soup · A Selection of Sashimi
- · Tilefish from Hagi Broiled with Vinegared Ginger
- · Japanese Beef Fillet Steak
- · Rice Dish · Miso Soup
- $\boldsymbol{\cdot}$ Cantaloupe from Kumamoto Prefecture and Assorted Seasonal Fruits

ワインリスト HENRI GIRAUD WINE LIST

- ・エスプリ ナチュール ESPRIT NATURE
- ・ブラン ド クレ BLANC DE CRAIE
- ・ロゼ ダム ジャンヌ ROSE DAME-JANE
- ・オマージュ オー ピノ ノワール HOMMAGE AU PINOT NOIR
- ・フュ ド シェーヌ マルチ ヴィンテージ FUT DE CHENE MV



ナビゲーター | NAVIGATOR



アンリ・ジロー・ジャパン ジェネラル マネージャー サトゥァキョシ 佐藤 昭芳 氏

Henri Giraud Japan General Manager Akiyoshi SATO

1990年代より数々の有名シャンパーニュブランドの日本での輸入販売に携わり、2016年からの2年間は某シャンパーニュメーカーの日本でのアンバサダーとしてプロモーションも担当。

2018年1月より現職に就任する。

コマンドリューボルドー(ボルドーワイン騎士団)会員 J.S.A.ワインアドバイザー

The man behind the importation and sales of a variety of famous champagne brands in Japan since the 1990s, he was also appointed as an ambassador of a distinctive champagne brand in Japan from 2016, before taking over his current position as General Manager. Mr. Sato is a member of the Commanderie de Bordeaux and a Wine Advisor of the Japan Sommelier Association.

シェフ | THE CHEE



ハナダ ヒロユキ **花田 浩之** Hiroyuki HANADA

- ・料金はサービス料・税金を含みます。 ・他のご優待特典や割引はご利用いただけません。
- ・ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券の利用は適用外。(1組様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。)
- ・キャンセルポリシーについて:6月18日(土)以降、前日の23日(木)までのキャンセルは50%、イベント当日は100%のキャンセル料を請求いたします。
- Price is inclusive of service charge and consumption tax. Other promotions, discounts or benefits are not be applicable.
- \bullet L&S Party Ticket is not applicable. JPY 5,000 voucher is applicable per group.
- About cancellation policy : We will charge 50% of this price after 18th to 23rd of June and 100% on the day of the event.



10F 日本料理「花曆」 | Hana-Goyomi | apanese Restaurant