

# 1：【毎週木曜日限定★横浜夜景クルーズチケット付、豪華記念日ディナー】 仏スパークリング&豪華なラヴァーズブーケ&ホールケーキで盛大に祝福！ 名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。夏の食材を楽しむ全7皿

販売価格：17800円

## ●プラン概要

7~8月、毎週木曜日限定（7/26は除く）

ディナー来店時間。16~17:30（ディナー約2時間）

\*ディナー後、横浜大栈橋に移動（交通費お客様負担）

クルーズ出発時間。20:00(約90分)

## ●ドリンク

仏スパークリング・ワイン ハーフボトル付き

マルク・プレディフ、ヴーヴレ・ムスー、プリュ

(シュナン・ブラン、24ヶ月熟成、シャンパーニュ方式)

\*ボルドー赤or白、ハーフボトルのいずれからお選びいただくことも可能です。

## ●料理メニュー

### 【Entre】

はじまりの一品

### 【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポターージュ。

### 【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とスウィガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

### 【Poisson】

<魚料理>サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

### 【Viande】

<肉料理>仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

### 【Dessert】

記念日のホールケーキ 豪華ラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

### 【The et Mignardises】

小菓子とお茶

## ●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜夜景クルーズチケット

横浜港の工場夜景探検クルーズで知られるサンタバルカ号。港の運河から突然闇に浮かび光り輝くプラントの群れ。天を焦がす煙突の火柱。そしてクライマックスは、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリニタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に、新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンティックな横浜夜景クルーズチケット(約90分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインの“ラヴァーズブーケ”

①お任せ、②ホワイトグリーン系、③ブルー系、④ピンク系の中からカラーリクエストが可能。ひとつひとつデザインされた“ラヴァーズブーケ”は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



仏スパークリング・ハーフボトルで乾杯。  
セレモニーは豪華なラヴァーズブーケと  
メッセージが添えられたホールケーキで祝福



ディナー後は  
サンタバルカ号乗船チケットで  
横浜夜景クルーズ



名物フォアグラ鴨と旬魚の  
Wメイン特別コース



横浜開港時の商館のような  
とっておきの美食空間

## 2：【毎週木曜日限定★横浜夜景クルーズチケット付、記念日ディナー】 選べるグラスワイン&キュートなラヴァーズブーケでお祝い！ 名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。夏の食材を楽しむ全8皿

販売価格：14800円

### ●プラン概要

7～8月、毎週木曜日限定（7/26は除く）

ディナー来店時間。16～17:30（ディナー約2時間）

\*ディナー後、横浜大栈橋に移動（交通費お客様負担）

クルーズ出発時間。20:00(約90分)

### ●ドリンク

グラスワイン（赤または白）1人1杯付き

赤：モンテプルチャーノ・ダブルツツォ DOC

白：トレッピアーノ・ダブルツツォ DOC

### ●料理メニュー

#### 【Entre】

はじまりの一品

#### 【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポターージュ。

#### 【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とズウィガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

#### 【Hors-d'oeuvre du Charcuterie】

シャルキュトリーと三浦野菜のオードブル

#### 【Poisson】

<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

#### 【Viande】

<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

#### 【Dessert】

デザート キュートなラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

#### 【The et Mignardises】

小菓子とお茶

### ●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜夜景クルーズチケット

横浜港の工場夜景探検クルーズで知られるサンタバルカ号。港の運河から突然闇に浮かび光り輝くプラントの群れ。天を焦がす煙突の火柱。そしてクライマックスは、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリンタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に、新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンティックな横浜夜景クルーズチケット(約90分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインのキュートな“ラヴァーズブーケ”

ひとつひとつデザインされた“ラヴァーズブーケ”は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



名物フォアグラ鴨と魚料理がWメインになった  
横浜創作料理の特別コース



ディナー後は  
サンタバルカ号乗船チケットで  
横浜夜景クルーズ



グラスワインで乾杯して  
ディナーを堪能。

デザートはメッセージプレートに  
キュートなラヴァーズブーケでお祝い



横浜開港時の商館のような  
とっておきの美食空間

### 3：【毎週木曜日限定★横浜夜景クルーズチケット付、プチ記念日ディナー】 選べるグラスワイン&プチ・ラヴァーズブーケでお祝い！ 名物フォアグラ鴨と旬の魚料理のWメイン。夏の食材を楽しむ全8皿

販売価格：12800円

#### ●プラン概要

7～8月、毎週木曜日限定（7/26は除く）

ディナー来店時間。16～17:30（ディナー約2時間）

\*ディナー後、横浜大栈橋に移動（交通費お客様負担）

クルーズ出発時間。20:00(約90分)

#### ●ドリンク

グラスワイン（赤または白）1人1杯付き

赤：モンテプルチャーノ・ダブルツツォ DOC

白：トレッピアーノ・ダブルツツォ DOC

#### ●料理メニュー

##### 【Entre】

はじまりの一品

##### 【Specialite de Potage et Ajillo】

本日のポターージュ。

##### 【Hors-d'oeuvre Froide】

旬野菜とズワイガニのジュレ 柑橘系の香りを添えて

##### 【Hors-d'oeuvre du Charcuterie】

シャルキュトリーと三浦野菜のオードブル

##### 【Poisson】

<魚料理> サワラ 酒粕クリーム仕立 ウニの香りを纏わせて 夏野菜添え

##### 【Viande】

<肉料理> 仏ルージェ社 フォアグラ鴨 フィレ肉の炭火焼 白インゲン豆と旬菜を添えて

##### 【Dessert】

デザート プチ・ラヴァーズブーケとメッセージプレート添えて

##### 【The et Mignardises】

小菓子とお茶

#### ●その他

A：サンタバルカ号でゆく、横浜夜景クルーズチケット

横浜港の工場夜景探検クルーズで知られるサンタバルカ号。港の運河から突然闇に浮かび光り輝くプラントの群れ。天を焦がす煙突の火柱。そしてクライマックスは、横浜港から眺める”みなとみらい”やマリンタワー、キング、クイーン、ジャックの横浜3塔。ディナー後に、新旧みなとヨコハマを堪能できるロマンティックな横浜夜景クルーズチケット(約90分)をプレゼント。

B：フラワーデザイナー、安倍恵后先生オリジナルデザインのキュートな“ラヴァーズブーケ”

ひとつひとつデザインされた“ラヴァーズブーケ”は、生花では表現できない、最先端の造形技術による創作花で構成された芸術性の高い末永く楽しめる花束です。記念日や誕生日に、とっておきのプレゼントとなることでしょう。プロポーズやウェディングにもご好評いただいている品質です。



名物フォアグラ鴨と魚料理がWメインになった  
横浜創作料理の特別コース



ディナー後は  
サンタバルカ号乗船チケットで  
横浜夜景クルーズ



グラスワインで乾杯して  
ディナーを堪能。  
デザートはメッセージプレートに  
プチ・ラヴァーズブーケでお祝い



横浜開港時の商館のような  
とっておきの美食空間