



建物公開2024 あかり、ともるとき
企画展ランチコース
6,000

前菜の盛り合わせ 庭園スタイル
Assorted appetizers TEIEN style

第一浴室の丸いあかりをガラスの器で、
ベースの飾りをコースターで再現

真鯛とからすみのタルタルスモーク 焼き茄子のスープとともに
～第一浴室の灯りから～

Smoked red sea bream and mullet roe tartare with grilled eggplant soup

国産豚のコンフィ さつま芋のピューレと無農薬ケール添え
キャラメリゼした 林檎の赤ワインソース

Domestic pork confit with sweet potato puree and organic kale

又は/or

ピスタチオと香草バターパン粉を纏ったメカジキのオープン焼き
スウィートベルのフレッシュトマトソース

Oven-roasted swordfish with pistachio and herb butter breadcrumbs

ズワイ蟹トマトクリームソース 生パスタ タリオリーニ

Fresh pasta Tagliolini with snow crab tomato cream sauce

キャラメルマロンのムースを包んだクレープのひだを、
妃殿下寝室のランプシェードに見立てました

オモニエール キャラメルマロン
～妃殿下のランプシェード～

Crepe wrapped in caramel chestnut mousse

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



メニュー価格は全て税込み表記となります / All the prices are tax included.