

NEW YEAR SPECIAL PLAN
新春特別プランのご案内
2017.1.10~2017.2.28

平成 **29** 年
にく・ふく

クルーズ&ベニーレは、にく(肉)のプラン
星のなる木は、ふく(福)(ふぐ)のプラン

ふぐ鍋懐石
特別プラン
¥9,000
(税込)



松阪牛
パーティー
プラン
¥7,000
(税込)



4名様~承ります/メニュー内容は裏面をご参照下さい/詳細は各店舗までお気軽にお問い合わせ下さい

銀座

クルーズクルーズTHEGINZA
東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コアビル 7F
TEL 03-5568-8800

青山

青山 星のなる木
東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 4F
TEL 03-5485-1234

横浜

クルーズ・クルーズYOKOHAMA
横浜市西区高島 2-19-12 スカイビル 27F
TEL 045-450-2111

池袋

天空の庭 星のなる木
東京都豊島区東池袋 3-1 サンシャイン 60 59F
TEL 03-5485-3939

池袋

サンシャインクルーズ・クルーズ
東京都豊島区東池袋 3-1 サンシャイン 60 58F
TEL 03-3981-0962

横浜

横浜 星のなる木
横浜市西区高島 2-19-12 スカイビル 28F
TEL 045-440-1313

新宿

クルーズ・クルーズSHINJUKU
東京都新宿区新宿 3-5-4 レインボービレッジ 8/9F
TEL 03-5485-3900

原宿

レストランテ ベニーレベニーレ
東京都豊谷区神宮前 4-31-10YM スクウェア原宿 5/6F
TEL 03-5775-5333

NEW YEAR SPECIAL PLAN 新春特別プランのご案内

150分制

松坂牛も味わえるトリプルミートプラン(飲み放題付) ¥7,000(税込)

※メニューは大皿スタイル例です。立食も承ります ※仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。詳しい内容は各店にお問い合わせ下さい

| クルーズクルーズ THE GINZA ¥7,000(税込・飲み放題付) | サンシャインクルーズ・クルーズ ¥7,000(税込・飲み放題付) | クルーズ・クルーズ SHINJUKU ¥7,000(税込・飲み放題付) |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ◎三段オードブル "タワー on テーブル" ・冬野菜のオリジナルバーニャカウダ マイルドな塩麹仕立て ・鮮魚のカルパッチェ ゴマ風味のビネグレット ・カリフラワーのロワイヤル スワイ蟹のクリーム添え ・サーモンマリネとパプリカのピクルスのルーロ ・パテドカンパーニュ マスタード風味のエスプーマ ◎パスタ グリルチキンのカチャトラ ◎クルーズ名物イベリコ豚の"低温熟成ロースト ◎三重県松阪牛のローストビーフ ◎ブランマンジェ ミックスベリー添え | <ul style="list-style-type: none"> ◎魚介のオードブル・バリエーション ・サーモンマリネと塩ヨーグルトのオレンジ風味 キャロットラペ ・海老、ムール、アサリの燻製オイル漬け マッシュポテトとメルバトースト ・ずわい蟹と白身魚のテリーヌ アボカドのムースリヌ ◎ミックスレタスのシーザーサラダ 3種チーズのこだわりのドレッシングで ◎三陸産寒ブリのグリル あんこうのビュール ◎スペイン産イベリコ豚の低温熟成ロースト ◎三重県松阪牛のローストビーフ ◎フレッシュトマトと根菜のピラフ スパイス・グリルチキン添え ◎ブランマンジェ 岩手りんごのコンポートと紅茶のジュレ | <ul style="list-style-type: none"> ◎ポークリエット タルト仕立て ◎天然キハダ鮪のカルパッチョ ガーリックバルサミコ ◎スモークチキンとこだわり野菜のサラダ ◎フォアグラと岩手肉厚椎茸のソテー 有馬山椒風味 ◎パスタ クラムクリームソース ◎黄金カレイのロースト 柚子フレーバーのトマトクーリー ◎三重県松阪牛肉の低温熟成ロースト シャリアピンソース ◎小海老と数種ビーンズの特製ピラフ ◎讃岐和三盆のなめらかプリン |

| クルーズ・クルーズ YOKOHAMA ¥7,000(税込・飲み放題付) | リストランテ ベニーレベニーレ ¥7,000(税込・飲み放題付) |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ◎三段オードブル "タワー on テーブル" ・天然マグロとお野菜のニース風 ・メカジキのエスカベッシュ オレンジ風味 ・ローストビーフのカルパッチョ青紫蘇葉ボン酢 ・ベーコン風味のテリーヌ 6種野菜のソース ・鴨スモークと彩野菜のサラダ アーモンドとカシューナッツのアクセント ◎英国風フィッシュ&チップス ◎アトランティックサーモンのチーズグラチネ 海老添え ◎クルーズ自慢の三大ローストミート盛り合わせ 三重県松阪牛の低温熟成ローストビーフ ローストポーク 皮バリローストチキン ◎焼き立てパン ◎讃岐和三盆プリン | <ul style="list-style-type: none"> ◎Venire のバーニャカウダ 〜こだわり野菜を自家製ソースで〜 ◎鮮魚のカルパッチョ バジリコのビネグレット ◎イタリア産生ハム・サラミ・モルタデラハムの 盛り合わせ ◎石窯ピッツァ 〜4種チーズのクワトロフォルマッジ〜 ◎パスタ料理 〜スモークチキンと茸のトマトソース〜 ◎本日のお魚料理 ◎豚肩ロースの低温熟成ロースト 旬菜の窯焼き添え ◎三重県松阪牛の備長炭グリル トリュフソルトとレモンペッパー ◎パンナコッタ ミックスベリー添え |

平成 **29** 年
にく・ふく

150分制

ふぐ鍋懐石プラン(飲み放題付) ¥9,000(税込)

※仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。詳しい内容は各店にお問い合わせ下さい

| 青山 星のなる木 ¥9,000(税込・飲み放題付) | 天空の庭 星のなる木 ¥9,000(税込・飲み放題付) | 横浜 星のなる木 ¥9,000(税込・飲み放題付) |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 八寸 睦月前菜5種盛合せ お造り とらふぐの薄造り もみじおろし 博多葱 揚物 ふぐの唐揚げ 獅子唐 檸檬 蒸物 ふぐ白子の茶碗蒸し 銀杏 三つ葉 鍋物 とらふぐ鍋 野菜各種 ちり酢 食事 ふく雑炊 岩手県産「ひとめぼれ」純情米プレミアム 平泉産こだわり卵 甘味 柚子シャーベット | <ul style="list-style-type: none"> 八寸 睦月前菜5種盛合せ お造り とらふぐの薄造り もみじおろし 博多葱 揚物 ふぐの唐揚げ 獅子唐 檸檬 蒸物 ふぐ白子の茶碗蒸し 銀杏 三つ葉 鍋物 とらふぐ鍋 野菜各種 ちり酢 食事 ふく雑炊 岩手県産「ひとめぼれ」純情米プレミアム 平泉産こだわり卵 甘味 柚子シャーベット | <ul style="list-style-type: none"> 八寸 ~睦月の冬景色~ 前菜五種盛り お造り とらふぐ薄造り もみじおろし 博多葱 揚物 ふぐの唐揚げ 獅子唐 檸檬 蒸物 ふぐ白子の茶碗蒸し 銀杏 三つ葉 柚子 銀鮎 鍋物 とらふぐ鍋 野菜各種 薬味 ちり酢 食事 ふく雑炊 岩手県産「ひとめぼれ」純情米プレミアム 平泉産こだわり卵 甘味 柚子シャーベット |

詳細はお問合せください