

2012年1月2日～2月29日限定

青山 星のなる木 サンシャイン 天空の庭

匠4人の饗宴「新星プラン」

冬の高級食材「蟹」を仕様した新懐石料理 コールドビール飲み放題 乾杯スパークリング付き

通常2時間→2時間30分制 個室料無料

(通常価格¥8,000) → お一人様 ¥5,000

大皿コース/6名様～80名様まで対応可能

星のなる木を代表する匠4名が織りなす【革新】と【伝統】を採り入れた特別料理を仕立てました。日本料理の真髄とオリジナルティ溢れた逸品をご堪能ください。



料理長/杉山



副料理長/松尾



副料理長/石井



副料理長/西



- 前菜 旬菜三種
”星のなる木の逸品” 黒毛和牛の炙り握り寿司 柚子胡椒 土佐醤油
厳選マグロの和風カルパッチョ
胡麻豆腐 飛子 旨出汁餡 シブレット
- 握り皿 ずわい蟹の冷しゃぶ仕立て 柚子ポン酢
季節の彩りサラダ レタス色々 大根 人参 赤玉葱
- 揚物 天麩羅三種
海老と季節の野菜 抹茶塩
- 蒸し物 ”星のなる木 特製茶碗蒸し”
濃厚なトリュフの香りとオマール海老の凝縮されたソース
- 炊き合せ 若鶏の曙煮 京味噌風味 バルサミコの酸味を添えたチリソース仕立て
揚げ芋 ブロッコリー 獅子唐 白髪葱 糸唐辛子
- 焼物 寒鰯の照焼き 青葱すり流し 小松菜 酢取茗荷
- 食事 季節御飯
- 甘味 ”星のなる木 名物”
こだわりのなめらかプリン 伝統の讃岐和三盆糖を使用

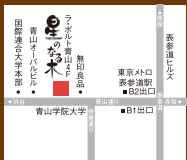
※仕入状況によりメニュー内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ

話題の氷点下ビールも
飲み放題！

EXTRA COLD

飲み放題
内容

- アサヒエクストラコールドビール ● スパークリングワイン
- 瓶ビール ● 焼酎 ● ウイスキー ● 日本酒 ● ワイン (赤・白) ● 果実酒
- カクテル (カシス・カンパリ・ウォッカ・ジン・ライチ・ピーチ)
- ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ・コーラ・ジンジャーエール)



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4階
TEL：03-5485-1234



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60/59階
TEL：03-5485-3939