

# オペラ座の怪人 -Lunch Program-

劇団四季の人気ミュージカル『オペラ座の怪人』の世界をイメージし、劇中シーンを独創的に再現した『オペラ座の怪人』ランチプログラムをご用意しました。一品一品が、劇中の豪華絢爛な舞台美術やドラマティックに展開する物語のワンシーンを彷彿とさせ、素材の旨味と総料理長・隈元香己の技が詰まったお料理の数々を、アンドリュー・ロイド＝ウェバーの名曲をはじめとした『オペラ座の怪人』をテーマにした楽曲のセレクションとともに楽しみいただけます。

Chapter 1	
Scene 1 アミューズ	Memories Come Back -蘇る記憶- オマール海老 / 根セロリ / バニラ
Scene 2 オードブル	Hannibal -歌劇ハンニバル- 信州サーモン / マスカット / 季節野菜
Scene 3 メインディッシュ	Angel of Music -音楽の天使- 仔羊 / アンディーブ / ヘーゼルナッツ or The Phantom of the Opera -オペラ座の怪人- 本日のお魚 / ムール貝 / 香草
Scene 4 デザート	Phantom's Indignation -ファントムの怒り- 栗 / カシス / ヨーグルト

【食後のスペシャルティコーヒー / 小菓子】

5,700

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.  
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

# オペラ座の怪人 -Dinner Program-

劇団四季の人気ミュージカル『オペラ座の怪人』の世界をイメージし、劇中シーンを独創的に再現した『オペラ座の怪人』ディナープログラムをご用意しました。一品一品が、劇中の豪華絢爛な舞台美術やドラマティックに展開する物語のワンシーンを彷彿とさせ、素材の旨味と総料理長・隈元香己の技が詰まったお料理の数々を、アンドリュー・ロイド＝ウェバーの名曲をはじめとした『オペラ座の怪人』をテーマにした楽曲のセレクションとともにお楽しみいただけます。

## Chapter 2

Scene1 アミューズ	Masquerade -マスカレード- 信州サーモン / 穴子 / ブリアサヴァラン / ほおずき
Scene2 オードブル	Graveyard Duel -墓場の決闘- フォアグラ / 無花果 / 季節野菜
Scene3 魚料理	Don Juan Triumphant -ドン・ファンの勝利- 真鱈 / 渡り蟹 / 香草
Scene4 肉料理	Beyond the Lake -ファントムの隠れ家- 蝦夷鹿 / カシス / 栗
Scene5 デザート	The End of Love -愛の結末- フロマージュブラン / ペッシュー・ド・ヴィーニュ / 薔薇

【食後のスペシャルティコーヒー / 小菓子】

11,400

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.  
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

A la carte	
Amuse Bouche アマミューズブッシュ	3,000
Lobster / Celeriac / Vanilla オマール海老 / 根セロリ / バニラ	2,000
Trout / Muscat / Seasonal Vegetables 信州サーモン / マスカット / 季節野菜	3,600
Assorted Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	3,600
Seasonal Vegetable Salad 季節野菜のサラダ	2,600
Foie gras / Fig / Seasonal Vegetables フォアグラ / 無花果 / 季節野菜	4,200
Japanese Blue Crab Bisque Soup 渡り蟹のビスク	2,400

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.

料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

Fish Dish of the Day 本日のお魚料理	4,100
Lamb / Endive / Porcini Mushroom 仔羊 / アンディーブ / ポルチーニ茸	3,800
Venison / Cassis / Chestnut 蝦夷鹿 / カシス / 栗	4,500
Pan Seared Wagyu Beef Loin with Seasonal Vegetable 和牛ロース肉のソテー 150g / 季節野菜	8,300
Pan Seared Wagyu Beef Tenderloin with Seasonal Vegetable 和牛ヒレ肉のソテー 120g / 季節野菜	12,400
Fromage Blanc / Prunus Salicina / Rose フロマージュブラン / ペーシュヴィーニュ / 薔薇	2,300
Chestnut / Cassis / Yogurt マロン / カシス / ヨーグルト	2,300
Cheese Platter with Nuts and Dried Fruit チーズプラッター / ナッツ / ドライフルーツ	3,600
Seasonal Fresh Fruits Platter フルーツ盛り合わせ	3,880

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.

料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

## Kids Menu

Kids plate (Hamburg steak / Spaghetti / French fries / Corn soup / Pudding) お子様プレート (ハンバーグ / スパゲティ / フレンチフライ / プリン)	3,180
Spaghetti with tomato sauce トマトソーススパゲティ	1,550
Spaghetti with meat sauce ミートソーススパゲティ	1,900
Hamburg steak and French fries ハンバーグとフレンチフライ	1,900
Vegetable curry マイルド野菜カレー	1,900
Creamy corn soup コーンクリームスープ	1,080
Ice cream アイスクリーム	1,080
Assorted fruits plate フルーツ盛り合わせ	1,550
Pancake パンケーキ	1,550

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.

料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。