2026.9

DINNER MENU

シェアパーティープラン
SHARE PARTY PLAN

¥6,600（税込）／お一人様

Appetizer
本日のおすすめ前菜

Hot Appetizer
カマンベールチーズと
セミドライトマトのアヒージョ

Pasta
シェフ特製パスタ

Meat
ハラミのグリル 季節野菜

Dessert
デザートの盛り合わせ

Drink
食後の珈琲

カジュアルコース
CASUAL COURSE

¥6,600（税込）／お一人様

Appetizer
鮮魚と彩り野菜のサラダ仕立て
柑橘のヴィネグレット

Soup
薩摩芋のポタージュ
カプチーノ仕立て

Bread
パン 2種

Meat
銘柄豚ロース肉のロースト
柳連田蓮根と茸のソテー

Dessert
ココナッツのムース ライムのソルベ

Petit Fours
小菓子

Drink
食後の珈琲

シェフおすすめコース
CHEF'S COURSE

¥8,800（税込）／お一人様

Amuse-bouche
生ハムとフルーツのピンチョス

Appetizer
軽く燻した秋刀魚 キヌアのタブレ
トマトと胡桃のヴィネグレット

Soup
茸のソテーとパンチェッタ
トリュフ香るウフブルイエ

Fish
カマスのグリエ 素焼き九条葱と銀杏
ブイヨン仕立て

Meat
大阪産合鴨のロースト
ホワイトポルト酒のソース

Dessert
和梨のコンポート
リコッタチーズのクレームダンジュ

Petit Fours
小菓子

Drink
食後の珈琲

アニバーサリーコース
ANNIVERSARY COURSE

¥11,000（税込）／お一人様

Drink
乾杯用シャンパン

Amuse-bouche
温かい薩摩芋の塩ブリュレ
冷たいヨーグルトと黒胡椒のコポー

Appetizer
軽く燻した秋刀魚 キヌアのタブレ
トマトと胡桃のヴィネグレット

Hot Appetizer
鮑のムニエルと茸のソテー焦がしバターソース

Bread
パン 2種

Fish
太刀魚の炙り焼き
翡翠茄子と銀杏のロースト ナージュ仕立て

Meat
和牛ロース肉のローストと柳蓮田蓮根
酢橘香るホワイトポルト酒のソース

Avant-dessert
ココナッツのヴェリーヌ

Dessert
シャインマスカットのマリネ
糀ミルクのグラスと花穂の香り

Petit Fours
小菓子

Drink
食後の珈琲

THE 33
CAFE & RESTAURANT

※食材の入荷状況によりメニューは変更となる場合がございます。