

LUNCH

SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 8 oz

Seared Citrus Glazed Salmon with
Marcona Almonds and Brown Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Creamed Spinach

DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

70 PER GUEST

Inclusive Of Coffee, Iced Tea, And Soda.

Tax And Gratuity Not Included.

Offered Based On Availability.



ランチ

サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

メイン(お選びください)

フィレミニヨン 8oz

柑橘グレーズサーモン

マルコナアーモンドとブラウンバター添え

ローストチキンブレスト

マッシュルームとパルメザンリゾット添え

テーブル用付け合わせ

サムズ・マッシュポテト

クリームドスピナッチ

デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 \$70

コーヒー、アイスティー、ソーダを含みます。

税金およびサービス料は含まれておりません。

在庫状況によりご提供できない場合があります。

HORS D'OEUVRES

Shrimp Cocktail – 50 Doz

Sesame Seared Tuna on English Cucumber – 60 Doz

Miniature Lobster and Crab Cakes – 70 Doz

Fresh Tomato and Mozzarella – 28 Doz

Sliced Sirloin with Roquefort and Balsamic Onions – 50 Doz

Wild Mushrooms and Herbed Cheese – 30 Doz

Crispy Lobster Fritters – 50 Doz

Smoked Norwegian Salmon on Onion Pita Crisps – 38 Doz

Lollipop Lamb Chops with 15-Year Aged Balsamic – 85 Doz

Risotto Fritters with Fresh Mozzarella and Prosciutto – 32 Doz

Mini Tenderloin Sliders – 96 Doz

Prosciutto Mozzarella – 60 Doz

CHEF'S SELECTIONS

Chilled Seafood – Shrimp, Oysters, Lobster, and
Jumbo Lump Crab

135 Serves Six Guests

Imported and Domestic Artisanal Cheeses

8 Per Guest

Grilled Seasonal Vegetables

7 Per Guest

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.

オードブル

- シュリンプカクテル - 1ダース 50
- セサミシアードツナ イングリッシュキュウリ添え - 1ダース 60
- ミニ ロブスター&クラブケーキ - 1ダース 70
- フレッシュトマト&モッツアレラ - 1ダース 28
- スライスサーロイン ロックフォールとバルサミックオニオン添え - 1ダース 50
- ワイルドマッシュルームとハーブチーズ - 1ダース 30
- クリスピーロブスターフリッター - 1ダース 50
- スモークドノルウェーサーモン オニオンピタクリスプ添え - 1ダース 38
- ラムチョップ(ロリポップスタイル) 15年熟成バルサミコ添え - 1ダース 85
- リゾットフリッター フレッシュモッツアレラとプロシュート - 1ダース 32
- ミニ テンダーロインスライダー - 1ダース 96
- プロシュート モッツアレラ - 1ダース 60

シェフセレクション

冷製シーフード

シュリンプ、オイスター、ロブスター、ジャンボクラブ

6名様分 135

輸入&国内産 アーティザナルチーズ

お一人様 8

グリルド シーズナルベジタブル

お一人様 7

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

CLASSIC DINNER

APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Seared Citrus Glazed Salmon with Marcona Almonds
and Brown Butter

Dry Aged Bone-In Strip 18 oz

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

125 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.

クラシックディナー

テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ

サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

メイン (お選びください)

フィレミニョン 10oz

柑橘グレーズサーモン マルコナアーモンドとブラウンバター

ドライエイジド 骨付きストリップ 18oz

ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット添え

テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト

グリルドアスパラガス レモンモスト添え

デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 125

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

SIGNATURE DINNER

APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

SALAD CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic

Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter

Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus
and Miso Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

DESSERT

Chef Selection of Desserts

140 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



シグネチャーディナー

テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ

サラダ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ

メイン(お選びください)

フィレミニョン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え
骨付き コナクラスト ドライエイジド NYストリップ シャロットバター
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター
ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト
グリルドアスパラガス レモンモスト添え

デザート

シェフセレクション デザート

お一人様 140

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

THE CAPITAL DINNER

APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers
Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes
Lobster and Crab Cakes

SALAD CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette
Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz
Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic
Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter
Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus
and Miso Butter
Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes
Grilled Asparagus with Lemon Mosto
Lobster Mac 'N' Cheese

DESSERT

Chef Selection of Desserts

155 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



キャピタルディナー

テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ
ロブスター&クラブケーキ

サラダ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ

メイン(お選びください)

フィレミニオン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え
骨付き コナクラスト ドライエイジド NYストリップ シャロットバター
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター
ローストチキンブレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト
グリルドアスパラガス レモンモスト添え
ロブスター マック&チーズ

デザート

シェフセレクション デザート

お一人様 155

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

CHAMPAGNE DINNER

CHAMPAGNE TOAST

Moët & Chandon

APPETIZERS FOR THE TABLE

Pan-Fried Calamari with Hot Cherry Peppers

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes

Cold Shellfish Platter

SALAD OR SOUP CHOICE

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon

Maine Lobster Bisque

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Porcini Rubbed Bone-In Ribeye with 15-year Aged Balsamic

Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter

Pan-Seared Sea Bass with Shiitake Mushrooms, Asparagus and Miso Butter

Sliced Filet Mignon with Cipollini Onions, Wild Mushrooms
and Fig Essence

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Grilled Asparagus with Lemon Mosto

Lobster Mac 'N' Cheese

DESSERT

Chef's Selection of Desserts

210 PER GUEST

Not Inclusive of Beverage, Tax or Gratuity.



シャンパーニュディナー

シャンパントースト
モエ・エ・シャンドン

テーブル用前菜

チェリーペッパーを添えたパンフライドカラマリ
完熟トマトを添えたプロシュート巻きモッツアレラ
冷製シェルフィッシュブリッター

サラダまたはスープ(お選びください)

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ
ブルーチーズとスモークベーコンのウェッジサラダ
メインロブスター ビスク

メイン(お選びください)

フィレミニョン 10oz

ポルチーニラブ 骨付きリブアイ 15年熟成バルサミコ添え
骨付き コナクラストドライエイジド NYストリップ シャロットバター
パンシアード シーバス 椎茸、アスパラガス、味噌バター
スライス フィレミニョン チポリーニオニオン、ワイルドマッシュルーム、フィグエッセンス

テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト

グリルドアスパラガス レモンモスト添え

ロブスター マック&チーズ

デザート

シェフセクション デザート

お一人様 210

お飲み物、税金、サービス料は含まれておりません。

PHARMACEUTICAL DINNER

SALAD

Field Greens Salad with Parmesan Vinaigrette

ENTRÉE CHOICE

Filet Mignon 10 oz

Searred Citrus Glazed Salmon with Marcona Almonds
and Brown Butter

Roasted Chicken Breast with Mushrooms and Parmesan Risotto

ACCOMPANIMENTS FOR THE TABLE

Sam's Mashed Potatoes

Creamed Spinach

DESSERT

Flourless Chocolate Espresso Cake

125 PER GUEST

All Inclusive of Nonalcoholic Beverage, Tax and Gratuity.



ファーマシューティカルディナー

サラダ

パルメザン・ビネグレットのフィールドグリーンサラダ

メイン(お選びください)

フィレミニョン 10oz

柑橘グレースサーモン マルコナアーモンドとブラウンバター
ローストチキンプレスト マッシュルームとパルメザンリゾット

テーブル用サイド

サムズ・マッシュポテト

クリームドスピナッチ

デザート

小麦粉不使用 チョコレートエスプレッソケーキ

お一人様 125

ノンアルコール飲料、税金、サービス料込み。