

アミューズプラッター
Amuse Platter

お部屋でゆっくりと寛ぎながら、自家菜園で収穫された旬の野菜のピクルスやザ・テラスベーカリーのバゲットなど
ジ・アッタテラスならではのバラエティ豊かなアミューズをお楽しみいただけます。
ソムリエセレクトのワインと共にお二人だけのひと時をお過ごしください。

*Our amuse platter allows you to savor a wide variety of chef-recommended
amuse-bouche while relaxing in the comfort of your room.*

予約最終受付 当日 16:00
提供時間 17:00~17:30 / 17:30~18:00 / 18:00~18:30 / 21:00~21:30 / 21:30~22:00

Kindly place your order by 4:00 p.m.

*Delivery times are 5:00 p.m. - 5:30 p.m., 5:30 p.m. - 6:00 p.m., 6:00 p.m. - 6:30 p.m.,
9:00 p.m. - 9:30 p.m. and 9:30 p.m. - 10:00 p.m.*

アミューズプラッター (単品)

Amuse Platter

¥8,800

野菜スティックとアボカドディップ
Vegetable sticks with Avocado Dip

自家製ピクルスとオリーブ盛り合わせ
Housemade Pickles with Olives

シャルキュトリ
(生ハム、コッパ、イタリアンサラミ、
ローストビーフ)
*Charcuterie
(Prosciutto, Capocollo, Salami, Roast Beef)*

2種類の気まぐれピンチョス
Two Pinchos Caprichosos

シェフ特製アミューズブーシェ
Amuse-Bouche

ザ・テラスベーカリー バゲット
Baguette from the Terrace Bakery

5種のチーズとナッツ、ドライフルーツ
アッタガーデンハニーを添えて
*Five Cheeses with Nuts, Dried Fruits, and
Atta Terrace Honey*

ワインペアリングセット

Amuse Platter with Recommended Wine

¥15,400

アミューズプラッターとワインのセットメニューです。お好みのワインを下記のアイテムから1種類お選びください。

*Set menu served with amuse platter and recommended wine.
Please choose a your favorite wine from below.*

< Sparkling Wine >

バルビノット プロセッコ スプマンテ ブリュット ミッレジモ (イタリア/グレーラ、ヴェルディーゾ)
Balbinot Prosecco Spumante Brut Millesimo (Italy / Glera, Verdicchio)

< White Wine >

アラゴスタ ヴェルメンティーノ・ディ・サルディーニャ DOC (イタリア/ヴェルメンティーノ)
Aragosta Vermentino di Sardegna DOC (Italy / Vermentino)

< Red Wine >

8 LGENDS レジェンダ・デル・カバジェロ・カベルネ・ソーヴィニヨン (スペイン/カベルネ・ソーヴィニヨン)
8 LGENDS Leyenda del Caballero Cabernet Sauvignon (Spain / Cabernet Sauvignon)

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

A-ID:amuse① (2022.12 -)