

アミューズプラッター *Amuse Platter*

お部屋で寛ぎながらお楽しみいただけるシェフレコメンドのアミューズをご用意しております。
ホテル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ブレッドなど、
ジ・アッタテラスならではの味もラインナップ。
お好みのワインを添えてジ・アッタステイをご満喫ください。

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

<1日10食限定>

アミューズプラッター (単品)

¥8,800

野菜スティックとアボカドディップ	2種類の気まぐれピンチョス
自家製ピクルスとオリーブ盛り合わせ	シェフ特製アミューズブーシュ
生ハム、コッパ、イタリアンサラミ ローストビーフ	ザ・テラスベーカリー バゲット 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

ワインペアリングセット

¥15,400

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

<Sparkling Wine>

バルビノット プロセッコ スプマンテ ブリュット ミツレジモ
(イタリア / グレーラ, ヴェルディーゾ)

<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)

<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)