



東京芸術センター20階 ラウンジ
特別鑑賞指定席

< 花火大会スペシャルディナーコースメニュー >

～Hors-d'oeuvre (オードブル)～

Mousse de poivron rouge en gelée et oursin aux caviar
赤ピーマンのムースとコンソメジュレ 蒸しウニとキャビア

～Poisson (魚料理)～

Laugoute rôti et noix de st-jacques à l'estragon
伊勢海老とフレッシュ帆立貝のボワレ エストラゴンの香り ビスクと共に

～Viande (肉料理)～

Rôti de boeuf et légumes de saison aux truffes
和牛肉のロティ 季節野菜のエチュペと夏トリュフ

～Dessert (デザート)～

Macaron de thé verts, trios glaces
抹茶のマカロンと3種のアイスクリーム

< フリードリンク (3.0h) >

～アルコール～

ビール・シャンパン・フランス産ワイン (赤・白・ロゼ)
国産麦焼酎・日本酒・国産ウイスキー

～ソフトドリンク～

ウーロン茶・オレンジJ・グレープJ
ブラッドオレンジJ・コーラ・ジンジャエール・レモネード

※食材の仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

第41回 足立の花火大会 特別鑑賞ディナープランのご案内

レストラン タピルージュでは、毎年恒例の「足立の花火大会」鑑賞ディナープランをご用意致しました。
東京芸術センター20Fのレストランでスペシャルディナーをお楽しみ頂いた後、
20Fラウンジの特別観覧席より、第41回足立の花火をご覧ください。

日程：2019 7. 20 (土)

ラウンジ観覧プラン S席 ¥25,000 A席 ¥23,000 ※要予約。先着順。
(最前列) ※税込。サービス料込み

< プランの内容 >

- ・レストラン内での着席スペシャルディナーコース
- ・フリードリンク (3.0h)
- ・東京芸術センター20Fラウンジ特別鑑賞指定席

< タイムスケジュール >

- 17：15 開場
- 17：30 着席スペシャルディナー
- 19：15 ラウンジへ移動
- 19：30 花火開始
- 20：45 閉店

< 予約・お問合せ > 03-5284-1590

レストラン タピルージュ

tapis rouge

< 荒天中止等の場合 > 荒天によりに花火大会が中止又は延期となった場合、お食事は予定通り20日(土) 17：30～とし、
S席 ¥5,000、A席 ¥3,000をご返金致します。