



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)～

Oreille de mer mer et oursin aux caviar  
鮑のシャンパン蒸し ウニとキャビアコンソメジュレと共に

～Poisson (魚料理)～

Laugoute et noix de st-jacques poêlé  
伊勢海老とホタテ貝のポワレ フレッシュハーブの香り

～Viande (肉料理)～

Filet de boeuf poêlé, étuvé de légumes de saison aux truffes  
和牛フィレ肉のポワレ 季節野菜のエチュベとサマートリュフェ

～Dessert (デザート)～

Gèléé de mangue et fromage blanc au vanille  
マンゴーのジュレとフロマージュブラン 濃厚バニラのアイスクリーム

### <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・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40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39回足立の花火をご覧いただきます。

日程：2018. 7. 21 (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22日(土)17:30~とし、  
S席 ¥5,000、A席 ¥3,000をご返金致します。