

特別鑑賞ディナープランのご案内

# Fire Works Adachi 2017

7.22 (土)

tapis rouge

## <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)～

Pressé de homard・broccoli・tomate aux caviar  
オマール海老・ブロッコリー・トマトのプレス キャビアと共に

～Poisson (魚料理)～

Oreille de mer pocher, oursin secher et bottarga  
鮑のシャンパン蒸し セミドライの雲丹とポッターガ

～Viande (肉料理)～

Filet de boeuf poêlé, huile de olive à la balsamique  
和牛フィレ肉のポワレ ヴィンテージバルサミコソース

～Dessert (デザート)～

Mousse de caramel et glace banane  
ライムの香るキャラメルのみースとバナナとパッションフルーツの  
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39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ください。

日程：2017. 7. 22 (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

<荒天中止の場合> 荒天によりに花火大会が中止となった場合、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。