

2024.10/3-12/20

イヤタカ創業50周年の感謝を込め
特別コースをご用意いたしました

※写真はイメージとなります

Bienvenue à SEN SYU TEI

Amuse

～祝宴の始まり～

- ・小さなパンケーキとキャビア
- ・シャルキュトリー
- ・エスカルゴのフリッター

Hors-d'oeuvre

マルムラードを乗せた合鴨とナッツのファルス
胸肉ローストのトランシェ
ソース・ビガラート

Soupe

シャンピニオンのポターージュ

Poisson

オマール海老のボワレと鮑のコンフィ
ソース・ア・ランティポワーズ

Avant dessert

季節のソルベ

Viande

～千秋亭スペシャルティ～
和牛フィレ肉のグリエとフォワグラのソテー
グランクラシックロシニー仕立て

Dessert

プチガトー 3種

Café

コーヒー・小菓子

仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

イヤタカ創業50周年特別コース

～50年の感謝を込めて～

2024年10月にイヤタカは創業50周年を迎えます。
これまでご利用いただいた皆様へ感謝の想いを込め、特別コースをご準備いたしました。
世界三大珍味「フォアグラ」「キャビア」「トリュフ」を贅沢に使用しています。今回のためにシェフが考えたスペシャルコース、ぜひご賞味ください。

お一人様

13,000 円/税込

乾杯用スパークリングワインをサービスさせていただきます

数量限定 ボトルワインプレゼント



ランチ/ディナー
どちらでもご注文
いただけます

営業日の確認・
ご予約はHPより



公式 Instagram



フレンチレストラン千秋亭

秋田市千秋公園1-16 火・水定休
TEL.050-3647-2001 (ご予約専用)

●完全予約制
3日前までにご予約ください