CATERING

BOND ST. KITCHEN

Thanksgiving Turkey Package

サンクスギビング ターキーパッケージ ¥28,000

November 22, on Thanksgiving Day only!

11/22（木）サンクスギビング当日限定！

Whole roasted turkey (Approx. 7kg for 8 people)
Mushroom gravy sauce / Cranberry relish
Original cornbread stuffing
Sautéed green beans / Mashed potatoes
Option: Pumpkin tart by Lily cakes ¥3,500 (24cm)

Delivery or pick up at Tennoz BeNTO EXPRESS
Delivery Area: Shinagawa-ku, Minatō-ku, Shibuya-ku
Chiyoda-ku, Chuo-ku (Delivery charge +¥2,000)

ローストターキー1羽（7kg / 約8名様）
マッシュルームグレービーソース / クランベリーレリッシュ
オリジナルコーンブレッドスタッフィング
いんげんのソテー / マッシュポテト
オプション：パンプキンタルト by Lily cakes ¥3,500 (24cm)

デリバリーまたは天王洲 BeNTO EXPRESS にてピックアップ
配送エリア：品川区、港区、渋谷区、千代田区、中央区
（配送料 +¥2,000）

Limited #available / Please reserve by November 19
11/19（月）までのご予約販売（数量限定）

RESERVATION & INFORMATION: 03-5479-0776

TYSONS & COMPANY

THANKSGIVING 2018

SPECIAL DINNER COURSE & MENU

Thursday
November 22, 2018
www.tysons.jp

Thanksgiving is a festive time to share with family and friends, let us do the cooking for you!

TENNOZ

SINCE 1997
T.Y.HARBOR
BREWERY RESTAURANT

DINNER COURSE ¥4,800

SOUP
Potato and leek puree soup with smoked salmon,
feta cheese and fresh dill
ポテトとポワローのスープ、
自家製スモークサーモンとフェタチーズ、ディル

MAIN
Roasted turkey with mushroom gravy,
cornbread stuffing, green beans
and cranberry relish
ターキーのロースト、マッシュルームグレービーソース、
クランベリーレリッシュ添え

DESSERT
Classic pumpkin tart with whipped cream
and vanilla ice cream
パンプキンタルト、バニラアイスクリーム

RESERVATION: 03-5479-4555

HARAJUKU

URBAN BBQ
SMOKEHOUSE
BY T.Y.HARBOR BREWERY

DINNER COURSE ¥4,800

SOUP
Fresh fennel and almond puree soup
with smoked almonds
フェンネルとアーモンドのスープとスモークアーモンド

MAIN
BBQ turkey breast plate with corn pudding,
whipped yams and cranberry relish
BBQターキープレート コーンプディングとホイップヤム、
クランベリーレリッシュ

SIDE DISH
Creamy mushroom and bacon mac-n-Jack cheese
クリーミーマッシュルームとベーコンのマックチーズ

DESSERT
Pumpkin pudding with pumpkin gelato
and whipped cream
パンプキンプディングとパンプキンジェラート

RESERVATION: 03-6450-5855

SHIBUYA

CRISTÅ

DINNER COURSE ¥8,500

SOUP
Creamy sweet potato and pecan soup
with sautéed foie gras
サツマイモとピーカンナッツのクリーミースープ、
フォアグラのソテー

APPETIZER
Smoke roasted Tasmanian salmon filet
on parsnip puree with sautéed Brussels sprouts
タスマニア産自家製スモークサーモンのロースト、
芽キャベツとチョリソのソテーとパースニップピューレ

MAIN
Herb marinated roast turkey breast with dried cherry, chestnut and cornbread stuffing and mushroom gravy
ハーブでマリネしたターキーのロースト、ドライチェリーと栗のスタッフィング、マッシュルームグレービー

SIDE DISH
Cranberry and persimmon relish, miso sautéed kale, creamed cauliflower
and pearl onion gratin and garlic mashed potatoes
クランベリーレリッシュ、ケールの味噌ソテー、カリフラワーとパールオニオンのグラタン、ガーリックマッシュポテト

DESSERT
Traditional pumpkin pie with gingerbread crust and toffee ice cream
パンプキンパイとトフィーアイスクリーム

RESERVATION: 03-6418-0077

DAIKANYAMA

IVY PLACE

DINNER COURSE ¥6,000

APPETIZER
Fresh oyster on half shell with bourbon sauce and
crispy black quinoa crusted salmon tartar with horseradish cream
“北海道産牡蠣” バーボンヴィネグレット、
イクラとサーモンのターター ブラックキノアクラスト

SOUP
Creamy turkey dumpling chowder with turkey bacon and fresh thyme
クリーミーターキーミートボールチャウダー

MAIN
Pan roasted medium rare duck breast with autumn mushrooms,
chestnuts, hazelnuts and black rice ragout
マグレ鴨のロースト ワイルドライスとカナダ産松茸

DESSERT
Apple and raisin tart with cumin crumble, pecans and vanilla ice cream
紅玉のキャラメリゼ、スパイシーカスタードのタルト ヴァニラジェラート

RESERVATION: 03-6415-3232

OMOTESANDO

crisscross
OMOTESANDO

SPECIAL MENU ¥1,500
November 19~25

Smoked turkey sandwich
with Gruyere cheese,
cranberry relish mayonnaise
クランベリー、グリエールチーズの
スモークターキーサンド

INFORMATION: 03-6434-1266