

Dinner Menu

WINTER STAGE

Please Choose One Menu Each
※1品ずつお選びください。

Prefixed Dinner

プリフィックスディナー

◆Appetizer アペタイザー

Carpaccio of Sea Bream with Udo Salad Style
真鯛のカルパッチョ ウドのサラダ仕立て

Japanese Beef Tail and Taros Terrine with Estragon Mustard
和牛テール肉と里芋のテリーヌ エストラゴンマスタード添え

* Grilled Foie-Gras, Cream of Leek with Perigueux Sauce
フォアグラのグリル 西洋ネギのア・ラ・クレーム ペリグーソース

* Foie-Gras Terrine Porto Rouge Sauce with Marron Glace
フォアグラのテリーヌ ポルトルーージュソース マロングラッセ添え

* Gratin of EZO abalone and Langoustine
エゾアワビとラングスティヌのグラタン



◆Soup スープ

Naruto Kintoki and Carrot Potage
鳴門金時と人参のポターージュ

Mushroom Soup Cappuccino Style
茸のスープ カプチーノ仕立て

* Consomme Chevreuil
コンソメ シブルイユ



◆Fish 魚料理

Grilled Amberjack with Soy Sauce Flavored Butter Sauce
カンパチのグリル 醤油風味のブールブランソース

Fish of the Day ★
本日のお魚

* Grilled Grouper with Boillabaisse Style
ハタのグリル ブイヤベース風

* Grilled Spiny Lobster with Béarnaise Sauce
伊勢海老のグリル ベアルネーズソース



◆Meat 肉料理

French Prenoir
フランス産 プレノワール

Meat of the Day ★
本日のお肉

* Australian Lamb with Bone
オーストラリア産 骨付き仔羊 +¥1,000

* Spanish Iberian Pork Loin
スペイン産 イベリコ豚ロース +¥1,000

* American Beef Loin
US産 牛ロース肉 +¥2,000

* Japanese Beef Filet
国産 牛フィレ肉 +¥3,000

* Tokyo Beef Loin
東京ビーフ ロース肉 +¥3,500

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces
(Chimichurri Sauce, Red Wine Sauce, Black Pepper Sauce)
肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(チミチュリソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



◆Dessert デザート

Tarte of Lemon with Cheese Ice Cream Terrine of Green Tea with Chocolate Macaron Chocolate Cake with Dark Cheery Sauce
レモンタルト フロマーヂュアイスと共に 抹茶のテリーヌ チョコレートマカロン添え チョコレートケーキ ダークチェリーソース



Crémet d'Anjou with Pistachio Ice Cream
クレームダンジュピスタチオアイス添え

Dessert of the Day ★
本日のデザート



Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥12,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about soup and salad



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Early Christmas

アーリークリスマス

Foie Gras Terrine Calvados flavor with Apple Compote

カルヴァドス香るフォアグラテリーヌ 林檎のコンポート添え



Grilled Langoustine and Scallop with Cholon Sauce

ラングスティーヌと帆立貝柱のグリル ショロンソース



Cauliflower Potage with Floating Milt

カリフラワーのポタージュ 白子を浮かべて



Grilled Splendid Alfonsino, Saffron Risotto with King Crab Butter Sauce

金目鯛のグリル サフランリゾットと共に

タラバ蟹のブルブランソース



Grilled Japanese Beef Filet and Sirloin with Vegetables Pot-au-feu

国産牛フィレとサーロインのグリル 冬野菜のポトフ仕立て



Crémet d'Anjou and Vanille Ice Cream with Berry Sauce

クレームダンジュとグラスバニージュ ベリーソース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,000

※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about soup and salad

