

Dinner Menu

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 アパタイザー

Grilled Iberico Pork Tongue and Eggplant with Yuzu and Leek Sauce
イベリコ豚タンと丸茄子のグリル 柚子とネギのソース



Tasmanian Grilled Ocean Trout Macadamian Nuts and Finger Lime Flavor
タスマニア産オーシャントラウトのグリル マカデミアンナッツとフィンガーライムの香り



* Australian Abalone and Perna Shell Frit Escargot Butter Sauce
オーストラリア産鮑とパーナ貝のフリット エスカルゴバターソース + ¥2,500



◆Soup スープ

Potage of Beat Root
ビートルートのポタージュ



Bouillion Soup of Iberian Pork and Vegetables
イベリコ豚と野菜のブイヨンスープ



* Consommé Soup of New Zealand's Splendid Alfonso
ニュージーランド産金目鯛のコンソメスープ + ¥1,000



◆Fish 魚料理

New Zealand's Grilled King Salmon Sholon Sauce
ニュージーランド産キングサーモンのグリル ショロンソース



Fish of the Day ★
本日のお魚

* Australian Grilled Lobster Caviar and Vermouth Sauce
オーストラリア産ロブスターのグリル キャビアのベルモットソース + ¥3,000



* Grilled Lobster Nantua Sauce
オマール海老のグリル ナンチュアソース + ¥3,500



◆Meat 肉料理

Australian Kangaroo
オーストラリア産カンガルー

* Australian Angus Beef Sirloin
オーストラリア産アンガス牛ストリップロイン + ¥1,000

Meat of the Day ★
本日のお肉

* Australian Angus Beef Filet
オーストラリア産アンガス牛テンダーロイン + ¥2,000

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

* Japanese Beef Loin
国産牛ロース肉 + ¥3,000

* New Zealand's Lamb with Bone
ニュージーランド産骨付き仔羊 + ¥1,000

* Japanese Beef Filet
国産牛フィレ肉 + ¥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

Orange Tart with Vanilla Ice Cream
オレンジタルト グラスバニキュと共に



Gateau Chocolate with Berry Sauce
ガトーショコラ ベリーソース



Matcha Mille Feuille with Pistachio Ice Cream
抹茶のミルフィーユ ピスタチオアイス共に



Caramel Mousse with Caramelized Pear
キャラメルムース 洋ナシのキャラメリゼ



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.

Chefs' Selection

シェフズセレクション 「大分フェア」

大分県特産の豊かな食材をふんだんに使用したシェフオリジナルコースをご堪能ください

Marinated Flatfish Kelp and Sherry flavor with Pernod Cream Sauce

かぼすヒラメの昆布締め シェリー酒の香り ペルノークリームソース



Grilled Chicken and Foie Gras with White Port Wine Sauce

おおいた冠地どりとフォアグラのグリル ホワイトポルト酒のソース



Shijimi Clam Soup Saffron Cappuccino Style

磯シジミのスープ サフランカプチーノ仕立て



Grilled Clam Shell and Lobster with Nantua Sauce

ヒオウギ貝とオマール海老のグリル ナンチュアソース



Grilled Bungo Beef, Shiitake Mushroom with Red Wine and Truffle Sauce

おおいた豊後牛とジャンボ椎茸のグリル ゴボウのピューレと共に
赤ワインとトリュフソース



Cheese Cake Kabosu flavor with Gorgonzola and Berry Sauce

かぼすのチーズケーキ ゴルゴンゾーラとベリーソース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,000

Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター

Smoked Chicken in Caesar Salad with Parmigiano

シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ



Meat Lineup

Grilled Beef Loin

牛ロース肉のグリル



* Grilled Beef Filet +¥1,000

牛フィレ肉のグリル

Spanish Iberian Pork Loin

スペイン産 骨付きイベリコ豚ロース



Chicken Breast

大山鶏胸肉

Fried Potatoes and Mix Pickles

フライドポテト & ミックスピクルス

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥10,000

★…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



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab

※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.