

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

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

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

* 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

* 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

* Japanese Beef Loin
国産牛ロース肉 + ¥3,000

* 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.

Dinner Menu

Chefs' Selection

シェフズセレクション

Terrine of Ris de Veau and Artichoke with Truffle Cream Sauce

リードヴォーとアーティチョークのテリーヌ トリュフのクリームソース



Crispy Fried Tilefish with Plum

甘鯛の松笠揚げ プラムと共に



Potage of Pumpkin Cold Style with Caviar

コリンキーの冷製ポタージュ キャビアを浮かべて



Grilled Abalone and Squid with Sea Urchin Sauce

エゾ鮑とアオリイカのグリル 雲丹のソース



Grilled Venison, Fig and Liver Fricassee with Red Wine Sauce

鹿肉のグリル イチジクと白レバーのフリカッセ
赤ワインソース



Marinated Tropical Fruits with Mango Jelly and Vanilla Ice Cream

トロピカルフルーツのマリネ マンゴーのジュレとグラスバニークリーム



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



※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.