

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 アペタイザー

Tartar of Marlin and Octopus Wasabi Flavor Cream Sauce
カジキとマダコのタルタル 山葵風味のクリームソース



Beef Tongue and Taros Terrine with Estragon Mustard
牛タンと里芋の焼きテリーヌ エストラゴンマスタード添え



* Frit of Turban Shell and Whelk with Escargot Butter Sauce
サザエとツブ貝のフリット エスカルゴバターソース + ¥1,500



* Lobster and Scallops Salad Style with Truffle Vinaigrette
オマール海老とホタテ貝柱のサラダ仕立て トリュフのヴィネグレット



+ ¥3,500

◆Soup スープ

Cold Potage of Turnip and Cauliflower
カブとカリフラワーの冷製ポタージュ



Soup of Mushroom Cappuccino Style
キノコのスープ カプチーノ仕立て



* Soup of Consomme with Shark fin
コンソメスープ フカヒレと共に + ¥1,000



◆Fish 魚料理

Grilled Sea Bream Mussels and Shrimp Bouilla Baisse Sauce
イトヨリのグリル ムールとシュリンプのブイヤベースソース



Fish of the Day ★
本日のお魚

* Flounder and Crab Baked Bread Crumbs Nantua Sauce
ヒラメとカニのパン粉焼き ナンチュアソース



+ ¥1,500

* Grilled Lobster Thermidor
グリルロブスターのテルミドール



+ ¥3,000

* Grilled Abalone Liver Risotto Oyster Butter Sauce
エゾ鮑のグリル 肝のリゾット オイスターブールブランソース



+ ¥3,500

◆Meat 肉料理

Grilled Duck Breast
合鴨胸肉のグリル

Meat of the Day ★
本日のお肉

Kanagawa Megumi Pork Loin
神奈川県産恵みポークロース肉

* Grilled Skirt Steak
インサイドスカート(牛ハラミ肉) + ¥1,000

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

* US Black Angus Beef Sirloin
US産ブラックアンガス ストリップロイン + ¥2,000

* Australia's Angus Beef Filet
オーストラリア産アンガス牛テンダーロイン + ¥2,500

* 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
(Chalipin 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。
(シャリアピンソース、赤ワインソース、黒胡椒ソース)



◆Dessert デザート

Framboise Opera
フランボワーズオペラ



Chocolate Roll
ロールショコラ



Cheese Cake with Orange Sauce
チーズケーキ オレンジソース



Vanilla Roll Cake
バニラロールケーキ



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

WINTER STAGE

Early Christmas

アーリークリスマス

Milt BlancMange Snow Crab and Crab Miso Sauce

白子のブランマンジェ スワイ蟹とカニみそのソース



Iberic Pork and Anpo Persimmon Terrine Gorgonzola Sauce

イベリコ豚とあんぽ柿のテリーヌ ゴルゴンゾーラのソース



Sea Urchin and Abalone Strawberry Stew Consomme Soup

雲丹とエゾ鮑のいちご煮風コンソメスープ



Sakhalin Surf Clam Gratin Vermouth Scent

北寄貝のグラタン ベルモットの香り



Grilled Ezo Deer Loin Red Wine Sauce

蝦夷鹿ロース肉のグリル 赤ワインソース



Chocolate Brownie Vanilla Ice Cream Grand Marnier Sauce

チョコレートブラウニー グラスバニージュと共に グランマルニエのソース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥20,000

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

国産鶏胸肉

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 乳 小麦 そば 落花生 えび かに
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp 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.