

Dinner Menu

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選びください。

Prefixd Dinner

◆Appetizer アペタイザー

プリフィックスディナー

Tartar of Marlin and Strawberry Balsamic Flavor
カジキと苺のタルタル バルサミコ風味



Pressed Oxtail and Hachis parmentier with Green Mustard Sause
オックステールとアッシ・パルマンティエのプレッセ グリーンマスタードソース



* Poche of White Asparagus with Firefly squid Hollandaise Sause
ホワイトアスパラガスのポッシェ ホタルイカ添え オランダーズソース

+ ¥1,600



* 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

+ ¥4,000



◆Soup スープ

New Onion Potage with Raw ham
新玉葱のポターージュ 生ハムと共に



Iberic Pork and Spring vegetable potage
イベリコ豚と春野菜のブイヨンスープ



* Consomme Oxtail

コンソメ オックステール

+ ¥1,200



◆Fish 魚料理

Grilled Spanish Mackerel UJI Matcha Beurre blanc Sause
サワラのグリル 宇治抹茶のブルブランソース



Fish of the Day ★

本日のお魚

* Fried Tile Fish Tokachi Green Pea Vlute Vierge Sause
甘鯛の松笠揚げ + 勝エンドウ豆のヴルーテ ベルジュソース

+ ¥1,600



* Poche of Lobster and Clam Pecheur Sause
ロブスターと蛤のポッシェ 魚介のソース

+ ¥4,000



◆Meat 肉料理

Grilled Iberic Pork Tongue
イベリコ豚タンのグリル

Meat of the Day ★

本日のお肉

* Kumamoto Amakusa Bainiku Pork
熊本県産 天草梅肉ポーク + ¥1,200

* Grilled Skirt Steak
インサイドスカート(牛ハラミ肉) + ¥1,200

* New Zealand's Lamb with Bone
ニュージーランド産 骨付き仔羊 + ¥1,200

* US Black Angus Beef Sirloin

US産 ブラックアングス ストリップロイン + ¥1,600

* Australia's Angus Beef Filet

オーストラリア産 アングス牛テンダーロイン + ¥2,800

* Japanese Beef Loin

国産 牛ロース肉

+ ¥3,200

* Japanese Beef Filet

国産 牛フィレ肉

+ ¥3,800

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces
(Chaliapin 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

Gateau Chocolate
ガトーショコラ



Cheese Cake
チーズケーキ



Genmai Matcha Mousse
玄米抹茶ムース



Strawberry Roll Cake

苺ロールケーキ



Dessert of the Day ★

本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥13,000

★…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

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

SPRING STAGE

Chefs' Selection

シェフズセレクション「熊本コース」

熊本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

Tartar of Striped jack and tiger prawn

縞鯨と車海老のタルタル 八つの小さな贈り物



Fricasee of "Amakusa Daio" Thigh Meat with Dekopon compote

天草大王モモ肉のフリカッセ デコポンのコンポートと共に



Consomme of Clam and "Amakusa Daio" Cappuccino Style

アサリと天草大王のコンソメ カプチーノ仕立て



Grilled Sakura sea bream Yatsushiro Ginger Risotto with Snow crab Beurre blanc

桜鯛のグリル 八代生姜リゾット ズワイ蟹のブルブラン



Grilled "Kumamoto AKAUSHI" loin Eggplant puree with Akazake Fond de Veau

くまもとあか牛ロースのグリル 長茄子のピューレ 赤酒のフォンドヴォーソース



"Yubeni" and Strawberry Jelly with Glass bunille

ゆうべにと苺のジュレ グラスバニージュと共に



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

+ ¥1,200

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

¥11,000

★…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.