

Dinner Menu

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選びください。

Prefixed Dinner

◆Appetizer アペタイザー

プリフィックスディナー

Tartar of Salmon and Avocado Nicoise-style Salad
サーモンとアボカドのタルタル ニース風サラダ仕立て



Pressed Oxtail and Hachis parmentier with Green Mustard Sauce
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 Spear Squid Frit Hollandaise Sauce
ホワイトアスパラガスのポッシェ ヤリイカのフリット添え 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

Green Soybeans Potage with Raw ham
枝豆のポターージュ 生ハムと共に



Iberic Pork Minestrone
イベリコ豚のミネストローネ



* 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 Sauce
サワラのグリル 宇治抹茶のブルブランソース



Grilled Filefish Balsamic Sauce

カワハギのグリル バルサミコソース



* Fried Tile Fish Green Pea Vltute Vierge Sauce

甘鯛の松笠揚げ 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 Sauce

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 Lamb Rump
ラムランプのグリル

Grilled "Higo Umaka Akadori" Thigh Meat
肥後のうまか赤鶏もも肉のグリル

* Kumamoto Amakusa Bainiku Pork

熊本県産 天草梅肉ポーク

+ ¥1,200

* Australian Lamb with Bone

オーストラリア産 骨付き仔羊

+ ¥1,200

* Australian Beef Sirloin

オーストラリア産 ストリップロイン

+ ¥1,600

* Australian Angus Beef Filet

オーストラリア産 アンガス牛テンダーロイン

+ ¥2,800

* 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, Chimichuri 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、チミチュリソース)



◆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 allergy.



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.