

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 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 バルサミソース



* Fried Tile Fish Green Pea Vlutte Vierge Sauce
甘鯛の松笠揚げ エンドウ豆のヴルーテ ヘルジュソース

+ ¥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 アンガス牛テンドーロイン + ¥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.

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



ゆらべにと苺のジュレ グラスバニーユと共に

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



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.