

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.

Dinner Menu

SUMMER STAGE

Chefs' Selection

Hairy Crab and Seasonal Salad with "HYUGANATSU" Sauce

毛蟹と夏野菜のサラダ仕立て 日向夏のクーリ



Gazpacho With Ripe Peach and Spot Prawn

完熟モモとボタン海老のガスパチョ



Corn and Foie Gras Souffle

ゴールドラッシュとフォアグラのスフレ



Grilled Sea Bass with Herbs and Bread Crumbs Bearnaise Sauce

江戸前瞬めすずきの香草パン粉焼き 味噌風味のベアルネーズソース



Please choose one meat dish.

※メインの肉料理はどちらかお選びください。

Grilled Aged Lamb T-Bone Jus d'agneau

熟成ラムのTボーングリル ジュダニョー

or

Sous Vide "SHIAWASEKIZUNA" Beef Fillet Red Wine Sauce

幸せ絆牛フィレの低温調理 ハスカップ風味の赤ワインソース



White Chocolate Mousse and Gateau Chocolate with Lime Sherbet

ホワイトチョコムースとガトーショコラの瞬間スモーク ライムシャーベットと共に



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

Caesar Salad with Smoked Chicken and 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 allergy.



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
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.