

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.