

# 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

Scallop and Spring Vegetable Terrine with Spring color Dip  
ホタテ貝と春野菜のテリーヌ 春の彩りディップ



Firefly Squid, Tokyo Beef Raw Ham, White Asparagus with Miso Sauce  
蛍烏賊、東京ビーフ生ハム、ホワイトアスパラガスのアンサンブル 木の芽味噌ソース



Pate de Campagne and Marinated OKAHJIKI with Violet Mustard  
パテドカンパーニュとおかひじきのマリネ ヴァイオレットマスタード添え



\* Abalone and Pen shell Salad Style with Tapenade Sauce  
エゾアワビとタイラ貝のサラダ仕立て タブナードソース + ¥2,800

### ◆Soup スープ

Iberico Pork Bacon Garbure  
イベリコ豚ベーコンのガルビュール



Beets Potage  
ビーツのポターージュ



\* Mushroom Potage Japanese Style  
新潟県産きのこの和風ポターージュ + ¥1,200



### ◆Fish 魚料理

Grilled Spanish Mackerel with Jabara Citrus and Beurre Blanc Sauce  
鯖のグリル じゃばらのブルブランソース



Grilled Sea Bream with Sakura Flower White Wine Sauce  
桜鯛のグリル 桜香る白ワインソース



\* Grilled Golden Sea Bream with Sakura Shrimp Beurre Noisette Sauce  
金目鯛のグリル 桜エビのブルノワゼットソース + ¥1,600



\* Grilled Lobster and Clam with Americaine Sauce  
ロブスターと蛤のグリル アメリケーヌソース + ¥3,800



### ◆Meat 肉料理

Spanish Iberico Loin  
スペイン産 イベリコ豚肩ロース

\* Kumamoto chicken "Amakusa Daioh"  
熊本地鶏「天草大王」 + ¥1,500

Australian Beef Sirloin  
オーストラリア産 ストリップロイン

\* Australian "BUDOGYU" Rib  
オーストラリア産 味わい葡萄牛 リブロース + ¥2,000

\* Hungarian Magret Canard + ¥1,200  
ハンガリー産 マグレカナール

\* Grilled Japanese Beef Tongue + ¥2,500  
国産 牛タン煮グリル

\* New Zealand Spring Lamb + ¥1,200  
ニュージーランド産 スプリングラム

\* Japanese Black Filet + ¥3,800  
黒毛和牛フィレ肉

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces  
(Red Wine Sauce, Green Onions and Black pepper Sauce, Chimichuri Sauce)  
肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。

(赤ワインソース、九条ネギと生黒粒胡椒ソース、チミチュリソース)



### ◆Dessert デザート

Strawberry Mousse  
あまおうのムース



Praline Pistache  
ブラリネ ピスターージュ



Cheese Cake  
チーズケーキ



Cassata Siciliana  
カッサータ・シチリアーナ



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.