

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Octopus Tartare and Grilled Cutlass Fish
真蛸のタルタルと太刀魚の炙り



Beets Potage
ビーツのポタージュ



Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce
スズキのグリル レモンバターソース



Caramelized Conger Eel with Tokyo Honey Soy Sauce
江戸前穴子のキャラメリゼ 東京蜂蜜醤油ソース +1,500



US Prime Outside Skirt
US プライムアウトサイドスカート

Japanese Beef Sirloin
国産牛サーロイン +2,500

Cassata Siciliana
カッサータ・シチリアーナ



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥13,000

3 Types of Sauces (Red Wine Sauce, Salsa Sauce,
Kujo Green Onion and Black Pepper Sauce)
ソース3種(赤ワインソース、
サルサソース、九条ネギと黒胡椒ソース)



*** 6 Dishes Course ***

Pate de Campagne and Marinated OKAHIJIKI
パテドカンパーニュとオカヒジキのマリネ



Octopus Tartare and Grilled Cutlass Fish
真蛸のタルタルと太刀魚の炙り



Beets Potage
ビーツのポタージュ



Grilled Lobster and Scallop with Americaine Sauce
ロブスターと帆立貝のグリル アメリケーヌソース



Japanese Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉

Peach and White Chocolate
ペーシュショコラブラン



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥17,000

★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.



※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。
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.