

Dinner Course

*** Signature Course ***

～アミューズ～

Lemon-flavored Foie gras and Rare Cheese Mousse
フォアグラレアチーズムース レモン風味



～冷前菜～

Seasonal Seafood Tartare with Caviar and Grilled Danish
旬の魚介のタルタルキャビア バター香るグリルデニッシュを添えて



～スープ～

Beef Consomme Soup with steamed Tokyo Beef
ビーフコンソメ 東京ビーフ時雨煮と共に



～魚料理～

Grilled King Crab and Seasonal Seafood with Bisque Espuma
タラバ蟹と旬の魚介のグリル ビスクエスパーマ



～肉料理～

Grilled "TOKACHI POROSHIRI WAGYU" Beef Fillet
とかちポロシリ和牛フィレ肉のグリル



～デザート～

Chocolate Terrine with Berry Sauce
ショコラテリーヌ ベリーソース



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

★…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.



¥22,000

※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.

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Grilled Swordfish with Early Summer Triple Sauce
メカジキのグリル 初夏のトリプルソース

Cold Beetroot Soup with Mascarpone
ビーツの冷製スープ マスカルポネを添えて

Grilled Octopus with Spicy Crunch
真蛸のグリル スパイシークランチ

Grilled Lamb Rump with Lamb Stock Sauce
ラムランプのグリル ジュ・ダニョー

Grilled Tasmanian Beef Fillet with Red Wine Sauce
タスマニア産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Maccha and Sweet Beans Mousse
抹茶とかのこ豆のムース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥13,000



+2,500



*** 6 Dishes Course ***

Pate de Campagne with Mustard
パテドカンパーニュ マスタード添え

Grilled Swordfish with Early Summer Triple Sauce
メカジキのグリル 初夏のトリプルソース

Cold Beetroot Soup with Mascarpone
ビーツの冷製スープ マスカルポネを添えて

Tandoori Grunt with Garlic and Oil Sauce
タンドリーイサキ アーリオオーリオソース

Grilled Tokyo Beef Sirloin with Red Wine Sauce
東京ビーフサーロインのグリル 赤ワインソース

Cherry Jubile The Grill on 30th style
チェリージュビレ The Grill on 30th 風

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.

Dinner Menu

Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター

Caesar Salad with Coppa

コッパのシーザーサラダ



Meat Lineup

US Black Angus T-bone Beef

US ブラックアングス T ボーン

US Black Pork Tomahawk

US 黒豚氷温熟成トマホーク

Australian Lamb Chop

オーストラリア産ラムチョップ

Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト

Please enjoy Meat dishes with 4 kinds of Condiments
(Tasmanian Mustard, Salpicon Sauce, Salsa Sauce, Salt)

料理は 4 種類のコンディメントでお楽しみ下さい。
(タスマニアマスタード、サルピコンソース、サルサソース、天然塩)

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

★…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.



¥13,000

※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.