

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 ***

Octopus and Eggplant Carpaccio with Caponata
水タコと水ナスのカルパッチョ カポナータと共に

Melon Gazpacho
メロンガスパチョ

Fried Pike Conger with Tomato Sauce
鱧のフリット トマトソース

Grilled Australian Veal Loin with Green Pepper Sauce
オーストラリア産 仔牛ロースのグリル グリーンペッパーソース

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

Corn Mousse
とうもろこしのムース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥13,000

*** 6 Dishes Course ***

Sea Urchin Fabreton
ウニのファールトン

Octopus and Eggplant Carpaccio with Caponata
水タコと水ナスのカルパッチョ カポナータと共に

Melon Gazpacho
メロンガスパチョ

Poached Scallops and Sea Bass in broth
ホタテ貝とスズキのグリル風ナージュ

Grilled Tokyo Beef Sirloin with Chili Pepper and Balsamic Sauce
東京ビーフサーロインのグリル 万願寺のアクセント バルサミコソース

Tropical Parfait with Peach Granita
トロピカルパフェ 桃のグラニテを添えて

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 and inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

Seafood Platter

シーフードプラッター

Seafood Salad (Shrimp, Japanese Scallop, Tuna, Avocado) & Mixed leaf Salad

シーフードサラダ (エビ、イタヤ貝、マグロ、アボカド) & ミックスリーフサラダ



Hot Seafood Lineup

Tasmanian Salmon

タスマニアサーモン

Madagascan Lobster

マダガスカル産ロブスター

Red King Crab Claw

北海道産タラバ蟹爪

Mussel

ムール貝

Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト



Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Please enjoy Seafood dishes with 3 kinds of Sauces
(Salsa Sauce, Iburigakko Tartare Sauce, Salpicon Sauce)

料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。

(サルサソース、いぶりがかこのタルタルソース、サルピコンソース)



2 people
2名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,300 per guest.)

(1名様追加ごとに¥1,300円頂戴いたします。)

Meat Platter

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

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

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)

2 people
2名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,300 per guest.)

(1名様追加ごとに¥1,300円頂戴いたします。)

※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.

★…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 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab Walnut