

Seasonal Dinner Course

*** 6 Dishes Course ***

Corned Beef with Mustard

コンビーフマスタード



Yellowtail and Turnip Cocktail

ブリとカブのカクテル



White Minestrone

ホワイトミネストローネ



Red Bream and Scallops Baked in Breadcrumbs

with White Wine Sauce and Shiso Oil

金目鯛と帆立貝のパン粉焼き 白ワインソースと大葉オイル



Grilled Tokyo Beef Sirloin with Currant Red Wine Sauce

東京ビーフサーロインのグリル スグリの赤ワインソース



Japanese Chestnut Mont Blanc

和栗のモンブラン



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

*** 5 Dishes Course ***

Yellowtail and Turnip Cocktail

ブリとカブのカクテル



White Minestrone

ホワイトミネストローネ



Grilled Cod with Butter and Soy Sauce

タラのグリル ムニエルバター醤油ソース



Grilled Australian Beef Loin with Green Pepper Sauce

オーストラリア産牛ロースのグリル グリーンペッパーソース



Grilled Ezo Venison Loin with Currant Red Wine Sauce

蝦夷鹿ロースのグリル スグリの赤ワインソース

+2,500



Chocolat Dome style

ドーム・オ・ショコラ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥14,000

★...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.