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 ビスクエスプーマ

～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

小麦 Wheat / 卵 Eggs / 乳 Dairy / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut / えび Shrimp / かに Crab

¥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

*** 6 Dishes Course ***

Snow Crab and Orange Salad with Partbrick Corne
ズワイガニとオレンジのサラダ仕立て パートブリックコルネ

Chicken Breast Rillette Gougere
鶏胸肉リエットのグジェール

Onion Gratin Soup with Yuzu flavor
オニオングラタンスープ 柚子の香りを添えて

Grilled Monkfish with White Wine and Pernod Sauce
鮟鱇のグリル ペルノ風味の白ワインソース

Grilled Tokyo Beef Sirloin and Winter Vegetables with Bearnaise Sauce
東京ビーフサーロインと冬野菜のグリル ベアルネーズソース

Strawberry and Meringue Eton Mess
いちごとメレンゲのイートンメス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥17,000

*** 5 Dishes Course ***

Chicken Breast Rillette Gougere
鶏胸肉リエットのグジェール

Onion Gratin Soup with Yuzu flavor
オニオングラタンスープ 柚子の香りを添えて

Grilled Rockfish with Honey and Raspberry Vinegar Sauce
カサゴのグリル　焦がし蜂蜜のフランボワーズビネガーソース

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 +2,500
蝦夷鹿ロースのグリル スグリの赤ワインソース

Baked Apple with Vanilla Ice Cream
焼きリンゴ バニラアイス添え

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

小麦 Wheat / 卵 Eggs / 乳 Dairy / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut / えび Shrimp / かに Crab

※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

Meat Platter

ミートプラッター

Caesar Salad with Grilled Pork Wild Bacon
奥入瀬ポークワイルドベーコングリルのシーザーサラダ

Meat Lineup

Australian Beef Loin
オーストラリア産牛ロース

Australian Lamb Chops
オーストラリア産ラムチョップ

Chicken thigh Confit with Born
骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Smoked “Ezo” Venison Sausage
蝦夷鹿の燻製ソーセージ

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
(”Tsugaru” Salt, Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Black Garlic)

料理は４種類のコンディメントでお楽しみ下さい。
(津軽海峡の塩、赤ワインソース、サルサソース、黒ニンニク)

Dessert ★
デザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

※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

2 people
2 名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,3000 per guest.)
(1 名様追加ごとに ¥ 1,3000 円頂戴いたします。)