













# 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 Peel  
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  
鮫鰯のグリル 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 Peel  
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



※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.