

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

*** 6 Dishes Course ***

～富山フェア～

Firefly Squid and Colorful Turnip Bagna Cauda

ホタルイカとカラフル蕪のバーニャカウダ

Halfbeak and Spring Vegetables Millefeuille with Lemon and Onion Puree

サヨリと春野菜のミルフィーユ仕立て レモン風味 オニオンヌーボーのピューレ

Bisque with Fried White Shrimp

氷見漁港のビスク シロエビのフリット添え

Grilled Rockfish with Kelp Pickled Ginger and Butter Sauce

メバルのグリル 昆布ガリのブルブランソース

Grilled "TATEYAMA Grazed" Beef Sirloin with Red Wine Sauce

立山放牧牛サーロインのグリル 富山の大地の彩り

Adlay Flan with Strawberry

はと麦風味のフラン 富山県産のいちごと共に

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

*** 5 Dishes Course ***

Halfbeak and Spring Vegetable Millefeuille with Lemon and Onion Puree

サヨリと春野菜のミルフィーユ仕立て レモン風味 オニオンヌーボーのピューレ

Celeriac Potage

セロリラブのポタージュ

Grilled Rockfish with Kelp pickled Ginger and Butter Sauce

メバルのグリル 昆布ガリのブルブランソース

Grilled Australian Beef Loin with Red Wine Sauce

オーストラリア産牛ロースのグリル 赤ワインソース

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

Matcha Terrine

抹茶のテリーヌ

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.

Dinner Menu

Meat Platter “TOYAMA”

ミートプラッター” 富山”

Caesar Salad with Paprika Sausage

富山県産パプリカリオナソーセージのシーザーサラダ



Meat Lineup

TOYAMA Beef Hamburg

とやま牛酒粕育ちの手ごねハンバーグ



Pork Shoulder Loin

おわらクリーンポーク 肩ロース

Duck

富山県産合鴨

Frankfurter Sausage

黒部名水ポーク 粗びきフランク



Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト

Please enjoy Meat dishes with 3 kinds of Condiments
(Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Tasmanian Mustard)

料理は3種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(赤ワインソース、サルサソース、タスマニアマスタード)



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.

2 people
2名様

¥26,000

(Additional ¥13,000 per guest.)
(1名様追加ごとに¥13,000円頂戴いたします。)

★…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

