

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 ***

Smoked Salmon Tartare with Melon Gazpacho
スモークサーモンのタルタル メロンガスパチョと共に

Pate de Campagne and Saltwort Salad
パテドカンパーニュとおかひじきのサラダ仕立て

Lentil and Tomato Potage
レンズ豆とトマトのポターージュ

Grilled Sea Bass with Garlic and Olive Sauce
スズキのグリル アーリオオーリオソース

Grilled Domestic Beef Sirloin with Red Wine Sauce
国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース

Cassata with Tropical Fruits
カッサータ トロピカルフルーツを添えて

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



¥17,000



*** 5 Dishes Course ***

Pate de Campagne and Saltwort Salad
パテドカンパーニュとおかひじきのサラダ仕立て

Lentil and Tomato Potage
レンズ豆とトマトのポターージュ

Grilled Octopus with Spicy Crunch
明石蛸のグリル スパイシークランチ

Grilled Australian Lamb Chop with Lamb Jus
オーストラリア産ラムチョップのグリル ジュ・ダニョー

Grilled Japanese Black Wagyu Beef Fillet with Red Wine Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース +3,000

Tiramisu with Dark Cherry
ティラミス ダークチェリーを添えて

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



¥14,000

※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

Seafood Platter

シーフードプラッター

Octopus, Shrimp, Japanese bay Scallops, Tuna, and Avocado, served with mixed Leaf Salad
シーフードサラダ(タコ、バナメイエビ、イタヤ貝、マグロ、アボカド)&ミックスリーフサラダ

Hot Seafood Lineup

Norwegian Salmon

ノルウェーサーモン

Lobster

ロブスター

Swordfish

メカジキ

Mussel

国産大粒ムール貝

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 Tokyo Beef Prosciutto

東京ビーフ生ハムのシーザーサラダ

Meat Lineup

Domestic Beef Ribeye

国産牛リブロース

Australian Lamb Chop

オーストラリア産ラムチョップ

Japanese Pork Shoulder Loin

青森県産 ガーリック豚肩ロース

Japanese Pork Frankfurt

黒部名水ポーク 粗挽きフランク

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 3 kinds of Sauces
(Bigarade Sauce, Salasa Sauce, Tasmanian Mustard)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(ピガラードソース、サルサソース、タスマニアマスタード)

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



小麦 卵 乳 そば 落花生 くるみ かに 甲殻類