

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



¥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 ***

～ 徳島 ～

Wild Naruto Red Sea Bream and Naruto Wakame Seaweed Carpaccio
with Sudachi Citrus Flavor

天然鳴門鯛と鳴門わかめのカルパッチョ すだちの香り

Awa Odori Chicken Ballotine with Mustard-Flavored Sabayon Sauce

阿波尾鶏のバロティーヌ マスタード風味のサバイヨンソース

Tokushima Lotus Root and White Miso Soup, Cappuccino Style

徳島県産れんこんと白味噌のカプチーノ仕立て

Grilled Tokushima Daggertooth Pike Conger and Jade Eggplant,

Nage Style with Suji-Aonori Seaweed Flavor

徳島県産鰻と翡翠茄子のグリル すじ青のり香るナーージュ仕立て

Grilled Tokushima Mitsuboshi Beef Fillet with Tokushima Seasonal Vegetables

とくしま三ツ星ビーフ フィレ肉のグリル 徳島県産季節野菜を添えて

Naruto Kintoki Sweet Potato and Awa Wasanbon Brown Sugar Mont Blanc

with Tokushima Yukou Citrus Flavor

なると金時と阿波和三盆の黒糖モンブラン 徳島県産ゆこうの香り

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



¥18,000



*** 5 Dishes Course ***

Awa Odori Chicken Ballotine with Mustard-Flavored Sabayon Sauce

阿波尾鶏のバロティーヌ マスタード風味のサバイヨンソース

Beetroot Potage

ビーツのポタージュ

Grilled Tokushima Sweetlip with Sudachi Citrus Beurre Blanc Sauce

徳島県産コショウダイのグリル すだちブルブランソース

Grilled Tokushima Mitsuboshi Beef Sirloin with Red Wine Sauce

とくしま三ツ星ビーフ サーロインのグリル 赤ワインソース

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

Chestnut-Flavored Cheesecake

マロン香るチーズケーキ

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

Meat Platter “TOKUSHIMA”

ミートプラッター “徳島”

Caesar Salad with Awa Biton Pork Bierschinken
(Directly shipped from Tokushima Ham Factory "Liebe Frau")

徳島県ハム工房” リーベフラウ” 直送
阿波美豚ビアシンケンを添えたシーザーサラダ

Meat Lineup

Tokushima Mitsuboshi Beef Sirloin

とくしま三ツ星ビーフ サーロイン

Awa Odori Chicken Thigh

阿波尾鶏もも肉

Awa Biton Pork Shoulder Loin

阿波美豚 肩ロース

Tokushima Pork Sausage

徳島県産ポークソーセージ

Tokushima Grilled Seasonal Vegetables

徳島県産季節野菜

French Fries

フライドポテト

Please enjoy the meat with our 3 signature condiments:

(Tokushima Yuzu-Flavored Moromi Miso, Salasa Sauce, Red Wine Sauce)

お肉は 3 種類のコンディメントでお楽しみ下さい。
(徳島県産柚子風味もろ味噌、サルサソース、赤ワインソース)

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



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



※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

～ 徳島 ～

*** 6 Dishes Course ***

Tokushima Sudachi Yellowtail Mi Cuit with Caviar Lime
徳島県産すだち鰯のミキュイ キャビアライムを添えて

Awa Odori Chicken Ballotine with Mustard-Flavored Sabayon Sauce
阿波尾鶏のパロティーヌ マスタード風味のサバイヨンソース

Tokushima Lotus Root and White Miso Soup, Cappuccino Style
徳島県産れんこんと白味噌のカプチーノ仕立て

Grilled Wild Naruto Sea Bream and Seared Bigfin Reef Squid
with Squid Ink and White Wine Sauce
天然鳴門鯛のグリルとアオリイカの炙り イカ墨と白ワインのソース

Grilled Tokushima Mitsuboshi Beef Fillet with Tokushima Seasonal Vegetables
とくしま三ツ星ビーフ フィレ肉のグリル 徳島県産季節野菜を添えて

Naruto Kintoki Sweet Potato and Awa Wasanbon Brown Sugar Mont Blanc
with Tokushima Yukou Citrus Flavor
なると金時と阿波和三盆の黒糖モンブラン 徳島県産ゆこうの香り

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



¥18,000



*** 5 Dishes Course ***

Awa Odori Chicken Ballotine with Mustard-Flavored Sabayon Sauce
阿波尾鶏のパロティーヌ マスタード風味のサバイヨンソース

Beetroot Potage
ビーツのポタージュ

Grilled Tokushima Sweetlip with Sudachi Citrus Beurre Blanc Sauce
徳島県産コショウダイのグリル すだちブルブランソース

Grilled Tokushima Mitsuboshi Beef Sirloin with Red Wine Sauce
とくしま三ツ星ビーフ サーロインのグリル 赤ワインソース

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

Chestnut-Flavored Cheesecake
マロン香るチーズケーキ

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.