

Dinner Menu

SPRING STAGE

Prefixed Dinner

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選びください。

プリフィックスディナー

◆Appetizer アペタイザー

Marinated Atlantic Salmon, Balsamic Sauce

オーロラサーモンのマリネ バルサミソース

Low Temperature Heating Calf Filet in Calvados Flavor, A la Saint Germain

仔牛フィレの低温調理 カルヴァドスの香り ア・ラ・サンジェルマン

* Fritte of Turban Shell and Whelk, Escargot Butter

サザエとツブ貝のフリット エスカルゴバターソース

+ ¥1,000

* Foie-Gras and Radish

フォアグラ大根

+ ¥1,500

* Foie-Gras Terrine, Porto Rouge Sauce, Japanese Loquat Compote

フォアグラテリーヌ ポルトルーージュソース ビワのコンポート添え

+ ¥2,000

◆Soup スープ

Iberico Porc and White Kidney Bean Potage

イベリコ豚と白インゲンのポタージュ

Asari Clam Soup Cappuccino Style

アサリのスープ カプチーノ仕立て

Turnip and Cauliflower Potage

カブとカリフラワーの冷製ポタージュ

◆Fish 魚料理

Grilled Spanish Mackerel, Balsamic Sauce

鯖のグリル バルサミソース

Fish of the Day

本日のお魚

* Grilled Lobster, Nantua Sauce

オマール海老のグリル ナンチュアソース

+ ¥2,500

* Grilled Abalone and Sea Bream, Butter Sauce Abalone Liver

エゾ鮑と真鯛のグリル ブールブランソース

+ ¥3,500

◆Meat 肉料理

Grilled French Guinea Fowl

フランス産 ホロホロ鶏のグリル

Meat of the Day

本日のお肉

* Spanish Iberico Pork Loin

スペイン産 イベリコ豚ロース

+ ¥1,000

* American Beef Loin

US産 牛ロース肉のグリル

+ ¥2,000

* Japanese Beef Filet

国産牛 フィレ肉

+ ¥3,000

◆Dessert デザート

Cherry Mousse with Pistachio Ice cream

さくらんぼのムース ピスタチオのアイスクリーム添え

Tart of Japanese Loquat with Raspberry Sherbet

びわのタルト フランボワーズのシャーベット添え

Basque Cheese Cake Green Tea Flavor

抹茶のバスクチーズケーキ

Strawberry Gateau Chocolat

苺のガトーショコラ

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥12,000

※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.

Chefs' Selection

シェフズセレクション

Red Sea Bream Marinated with Sherry, Clam in "Café de Paris" Style,
Grilled Scallop à la Marinière

桜鯛のシェリー酒マリネ、蛤のキャフェドパリ、帆立貝柱のグリルの冷製マリニエール
クリュスタッセのエマルジョン

Grilled Foie-Gras with Chicken Liver and Balsamic Sauce,
Soft Boiled Egg in Truffle Flavor

フォアグラのグリル 鶏レバーとバルサミコソース トリュフ香る半熟卵

Green Pea Potage Cold Style

グリーンピースの冷製ポターージュ

Grilled and Smoked Bonito with Garlic Cream Sauce

初鯉のグリル 薫のスマーク にんにくのクリームソース 大葉のアクセント

Grilled Spring Lamb with Mustard Sauce, Bamboo Shoot Gratin and Cabbage Puree

ニュージーランド産スプリングラムのグリル 筍のグラタン添え

マスタードソース

Jelly of Sumo Mandarin, Citrus Sherbet

デコポンのジュレ 柑橘のソルベと共に

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,000

Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター

Japanese Beef Cheek Meat , Caesar Salad

和牛ホホ肉シーザーサラダ

Meat Lineup

Japanese Beef Filet

国産牛フィレ肉

Japanese Beef Rib

和縁牛バラ肉

American Beef Loin

US ロース肉

American Beef Lamp

US ランプ肉

Potatoes

ポテト

Dessert

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥15,000

※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.