

**Bistro Dinner**

ビストロディナー

Amuse

アミューズ

Marinated Sardines

いわしのオイルマリネ

Okra and Broccoli Soup

オクラとブロッコリーの野菜スープ

New Zealand Beef Sirloin Steak with Watercress Salad and Wasabi Sauce

ニュージーランド産牛ロース肉ステーキ 山葵ソースとクレソンサラダ

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee

コーヒー

¥6,300

**Blessing from the Oceans**

海の幸ディナー

Amuse

アミューズ

Petite Turban Shell and Shellfish Pintxos with Salad

姫サザエとつぶ貝ピンチョス 彩りサラダ添え

Conger Eel Fritter with Port Wine Sauce and Mizuna Green, Saffron Risotto, and Arugula

穴子のフリット ポルトソース 水菜のサフランリゾットとルッコラ

Grilled Tuna with Sherry Vinegar and Caper Sauce

マグロ頬肉のグリル シェリービネガー風味のケッパーソース

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours

コーヒーとプチフール

¥9,450

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

**Blessing from the Mountains**

山の恵みディナー

Amuse

アミューズ

Seven Kinds of Spring Vegetable Salad with Cherry Blossom Dressing

7種の春野菜サラダ 桜花のドレッシング

“Ficelle de Picarde” Crêpe Gratin with Mushroom and Ham

ピカルディー風クレープ マッシュルームとハムのクレープグラタン

Pan-fried Stonefish with Green Pea Butter Sauce

Braised Onion, Potato and Cider

オコゼのポワレ グリーンピース入りバターソース

玉葱とポテトのシードル煮込み添え

Roast Lamb with Navy Bean and Tomato

仔羊背肉ロースト 白隠元豆のトマト煮と共に

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours

コーヒーとプティフル

¥12,600

**Special Dinner with “Miyazaki Beef”**

“宮崎牛” ローストビーフディナー

Amuse

アミューズ

Petite Turban Shell and Shellfish Pintxos with Salad

姫サザエとつぶ貝ピンチョス 彩りサラダ添え

Pan-fried Stonefish with Green Pea Butter Sauce

Braised Onion, Potato and Cider

オコゼのポワレ グリーンピース入りバターソース

玉葱とポテトのシードル煮込み添え

Roast “Miyazaki Beef” and Jus with Galette

宮崎牛ローストビーフ 軽いジュースとそば粉のガレット

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours

コーヒーとプティフル

¥15,750

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

A la Carte

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Appetizer**

Prosciutto and Tomato Salad with Caesar Dressing 生ハムとトマトのサラダ シーザードレッシング	¥1,890	¥1,260
Fish and Boiled Egg Salad 白身魚とゆで卵のサラダ	¥2,100	¥1,260
Gougère with Angel Prawn Cocktail Salad グージェール 天使海老のカクテルサラダと共に	¥2,310	¥1,470
Marinated Sardines いわしのオイルマリネ	¥2,730	¥1,890
Petite Turban Shell and Shellfish Pintxos with Salad 姫サザエとつぶ貝ピンチョス 彩りサラダ添え	¥2,940	¥1,890

**Soup**

Okra and Broccoli Soup オクラとブロッコリーの野菜スープ	¥1,470	¥840
--	--------	------

**Pasta**

Spaghetti Peperoncino with Seasonal Vegetables 季節野菜のペペロンチーノ	¥1,890	¥1,260
Spaghetti Arrabbiata スパゲッティ アラビアータ	¥2,100	¥1,470

**Seafood**

Conger Eel Fritter with Port Wine Sauce Mizuna Green, Saffron Risotto, and Arugula 穴子のフリット ポルトソース 水菜のサフランリゾットとルッコラ	¥2,940	¥1,890
Sole Bonne Femme ソール ボンファム	¥3,150	¥1,890
Pan-fried Stonefish with Green Pea Butter Sauce Braised Onion, Potato and Cider オコゼのポワレ グリーンピース入りバターソース 玉葱とポテトのシードル煮込み添え	¥3,360	¥2,100
Grilled Tuna with Sherry Vinegar and Caper Sauce マグロ頬肉のグリル シェリービネガー風味のケッパーソース	¥3,570	¥2,310

**Meat**

Veal Cutlet with Salad 仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え	¥2,940	¥1,890
Chicken with Spring Vegetables and Diabla Sauce 新潟 蒲原産“越の鶏”腿肉のディアブル 春野菜添え	¥3,150	¥1,890
Braised Pork with Onion and White Wine Sauce 豚スネ肉のブレゼ 玉ネギと白ワインソース	¥3,360	¥2,100
Roast Lamb with Navy Bean and Tomato 仔羊背肉ロースト 白隠元豆のトマト煮と共に	¥4,410	
Roast “Miyazaki Beef” and Jus with Galette 宮崎牛ローストビーフ 軽いジューとそば粉のガレット	¥6,300	

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。