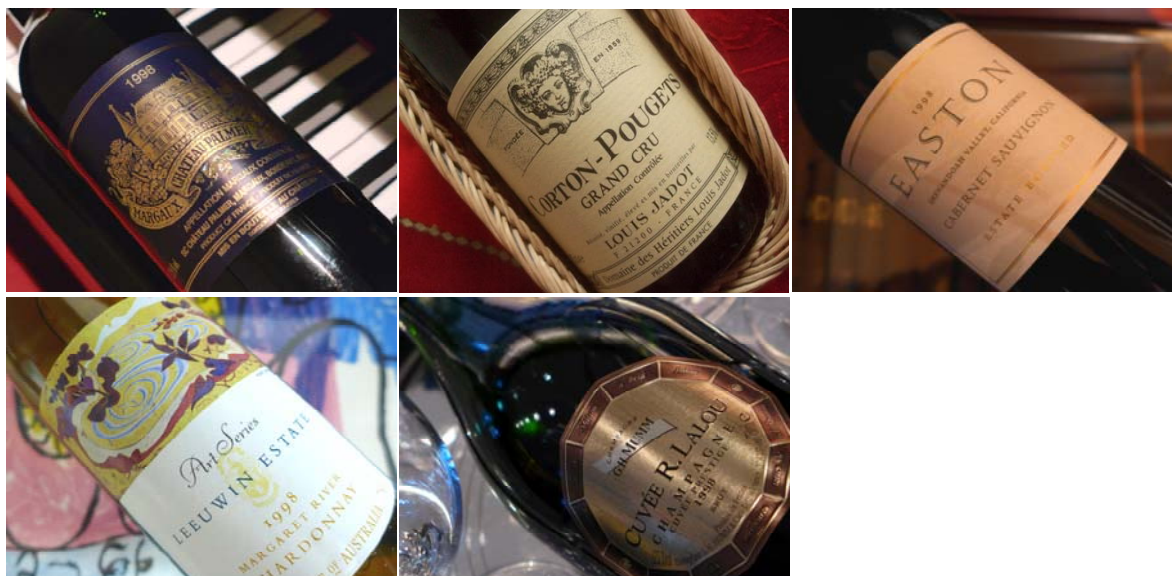


クラブ設立年 1998年ヴィンテージ特集
1998 Vintage Wines

クラブと同じ生まれ年 1998年のブルゴーニュ、ボルドー、カリフォルニア、
オーストラリア、シャンパーニュの5種類をお得な価格で揃えました

We are pleased to offer five 1998 vintage wines, the year of the Club opened, from Bourgogne,
Bordeaux, California, Australia and Champagne at value prices.



シャトー パルメ Chateau Palmer Margaux '98 ¥38,000

コルトン プージュ グランクリュ ルイ・ジャド Corton Les Pougets Grand Cru Louis Jadot '98 ¥18,000

イーストン カベルネ・ソーヴィニヨン Easton Cabernet Sauvignon '98 - Domaine de la Terra Rouge ¥13,000

ルーウィン・エステート アートシリーズ シャルドネ Leeuwin Estate Art series Chardonnay '98 ¥17,000

マム キュベルネ・ラルー G.H. Mumm Cuvee R. Lalou '98 ¥23,000

15周年記念感謝メニュー コンチネンタルダイニング
Continental Dining

上質なお肉を感謝価格でご用意いたします

シェフズランチ 国産牛のシャトーブリアン ¥5,250

Chef's Lunch with Japanese Beef Chateaubriand

山の恵みディナー 常陸牛のシャトーブリアン ¥12,600

Blessing from the Mountain with Hitachi Beef Chateaubriand



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

上記税込み価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

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。

15周年記念感謝メニュー
Special Anniversary Menus

日本料理ダイニング 秋の味覚「松茸」をリーズナブルにご提供

Japanese Dining

ランチ 松茸と黒毛和牛のすき焼き風小鍋膳 ¥4,725
Japanese Beef Sukiyaki-style Zen



ディナー 松茸をふんだんに使った「巧」 ¥10,500
“Takumi” Kaiseki Course

鉄板焼カウンター 松茸、黒鮑と黒毛和牛をコースでご用意致しました
Teppan-yaki Counter

29(ニク)の日ランチ 9月2日(月)～9日(月)

290gまでお好きなボリュームで

ニュージーランド産ドライエイジングビーフ ¥2,940
Dry-aged Beef Lunch

厳選黒毛和牛 ¥6,300
Japanese Beef



松茸、黒鮑と厳選黒毛和牛ディナーコース ¥12,600
Matsutake Mushroom, Black Abalone & Japanese Beef Course

寿司カウンター お昼は、お好み十貫ランチセット 夜は、うにと鮑のイチゴ煮を提供、贅沢織部
Sushi counter

ランチ 十貫お好みランチセット ¥4,200
Okonomi Nigiri Lunch



ディナー ぜいたく「織部」 ¥10,500
“Oribe” Sushi Kaiseki Course

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

上記税込み価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

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。