

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Variety of Appetizer
オードブルヴァリエ(前菜の取り合わせ)

Choice of : お選び下さい

**Pan-Fried Sea Bream and Creamed Green Peas
Green Laver Butter Sauce**

小鯛のポワレ プティポワフランセーズ添え バター風味の青海苔ソース

or 又は

Beef Skirt Steak, Potato Galette and Onion Confit with Mustard
牛ハラミステーキ ポテトガレットとオニオンコンフィ マスタード添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフル

¥6,000

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

La Tour de France “Lyon”
ツールドフランス “リヨン”

Amuse-bouche
アミューズ

Salad Lyonnaise
リヨン風サラダ

Minced Scallop and White Fish with Shellfish Butter Sauce
帆立貝と白身魚のクネル 甲殻類のバターソース

Roasted “Bresse” Chicken with Potato and Courgette, Rosemary Flavor
ブレス鶏のロースト ジャガイモとズッキーニ添え ローズマリー風味のジュ

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥9,000

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Terrine of Marinated Tasmania Salmon, Broccoli and Boiled Egg
タスマニアサーモンマリネ・ブロッコリ・ボイルエッグのゼリー寄せ

Seafood Covered Corn Minced Film, Balsamic Sauce
魚介のパートフィロ包み バルサミソース

Roasted Japanese Beef Sirloin with Sauteed Mushroom, Shallot Sauce
国産牛サーロインのロースト フランス産キノコソテー エシャロットソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥12,000

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Iga Beef Steak Dinner
伊賀牛ステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Terrine of Marinated Tasmania Salmon, Broccoli and Boiled Egg with Caviar
タスマニアサーモンマリネ・ブロッコリ・ボイルエッグのゼリー寄せ
キャビア添え

Consomme Soup with Matsutake
コンソメスープ 松茸を浮かべて

Minced Scallop and White Fish with Shellfish Butter Sauce
帆立貝と白身魚のクネル 甲殻類のバターソース

Grilled Iga Beef Fillet with Fried Chingensai and lotus root, Mustard Sauce
伊賀牛フィレ肉のグリル ミニチンゲン菜とレンコンのベニエ添え マスタードソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥15,000

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

A la Carte

Appetizer

(Half-portion)
ハーフポーション

Classic Caesar Salad

クラシックシーザーサラダ

¥1,800 ¥1,200

Mushroom Quiche with Herbs Salad

たっぷりキノコのキッシュ ハーブサラダ添え

1,800 1,200

Salad Lyonnaise

リヨン風サラダ

2,000 1,200

Terrine of Marinated Tasmania Salmon, Broccoli and Boiled Egg

タスマニアサーモンマリネ・ブロッコリ・ボイルエッグのゼリー寄せ

3,800 2,500

Soup, Pasta

Carrot Soup

滑らかな人参のスープ

1,400 800

Consomme Soup

コンソメスープ

2,000 1,200

Spaghetti "Napolitana"

昭和風太麺スパゲッティナポリタン

1,800 1,200

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

A la Carte

Seafood

(Half-portion)
ハーフポーション

Pan-Fried Sea Bream and Creamed Green Peas
Green Laver Butter Sauce

¥2,000 ¥1,200

小鯛のポワレ プティポワフランセーズ添え バター風味の青海苔ソース

Minced Scallop and White Fish with Shellfish Butter Sauce

2,800 1,800

帆立貝と白身魚のクネル 甲殻類のバターソース

Seafood Covered Corn Minced Film, Balsamic Sauce

3,800 2,500

魚介のパートフィロ包み バルサミソース

Meat

Beef Skirt Steak, Potato Galette and Onion Confit with Mustard

2,800 1,800

牛ハラミステーキ ポテトガレットとオニオンコンフィ マスタード添え

Roasted "Bresse" Chicken with Potato and Courgette, Rosemary Flavor

4,600 3,000

ブレス鶏のロースト ジャガイモとズッキーニ添え ローズマリー風味のジュ

Grilled Iga Beef Fillet with Fried *Chingensai* and lotus root, Mustard Sauce

7,400 5,000

伊賀牛フィレ肉のグリル ミニチンゲン菜とレンコンのベニエ添え
マスタードソース

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。