

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 Targetfish with Cream Boiled Leek, Balsamic Sauce
マトウ鯛のポワレ ポロネギのクリーム煮 バルサミソース

or 又は

**Grilled New Zealand Beef Sirloin with Potato Roquefort Flavor,
Horseradish Sauce**
ニュージーランド産牛サーロインのグリユ ポテトのロックフォールチーズ焼き
レフォールソース

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

¥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
“Normandie・Bretagne”
ツールドフランス
“ノルマンディー・ブルターニュ”

Amuse-bouche
アミューズ

Baked Goat Cheese Salad with Seasonal Vegetable
ローストしたシェーブルチーズのサラダ仕立て

Trout “En Croute” with Filo Pastry, Herbs Butter Sauce
鱈のパートフィロ包み焼き ハーブバターソース

Roasted Lamb with Celeriac Puree and Fennel, Tomato Confit, Basil Sauce
仔羊背肉のロースト 根セロリピューレとフヌイユ、トマトのコンフィ
バジルソース

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

¥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

Lobster, Orange and Ricotta Cheese Salad
オマール海老・オレンジ・リコッタチーズのサラダ仕立て

Roasted Abalone with Basil and Pine Nut Risotto
アワビのロースト バジルと松の実のリゾットと共に

Grilled Japanese Beef Fillet, Black Pepper Sauce
国産牛フィレ肉のグリル 黒胡椒ソース

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。

Miyazaki Beef Steak Dinner

宮崎牛ステーキディナー

Amuse-bouche

アミューズ

Lobster, Orange and Ricotta Cheese Salad

オマール海老・オレンジ・リコッタチーズのサラダ仕立て

Consomme Soup with Foie Gras Ravioli

コンソメスープ フォアグラのラヴィオリを浮かべて

Roasted Abalone with Basil and Pine Nut Risotto

アワビのロースト バジルと松の実のリゾットと共に

Pan-Fried Miyazaki Beef Fillet, Estragon Sauce

宮崎牛フィレ肉のポワレ エストラゴンソース

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。

*Dinner with a complimentary glass of Sparkling Wine and
For groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.

シヤトーメルシャン“勝沼のあわ”を一杯プレゼント。
&4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

Special Dinner Menus for New Year Season
新春感謝プラン

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)

Lentils Soup
オレンジレンズ豆のスープ

Choice of : お選び下さい

Pan-Fried Targetfish with Cream Boiled Leek, Balsamic Sauce
マトウ鯛のポワレ ポロネギのクリーム煮 バルサミソース

or 又は

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Potato Roquefort Flavor,
Horseradish Sauce
ニュージーランド産牛サーロインのグリユ ポテトのロックフォールチーズ焼き
レフォールソース

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ーフール

¥7,800

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 ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

Salad "Nicoise" with Marinated Salmon 1,800 1,200
サーモンマリネのニース風サラダ

Baked Goat Cheese Salad with Seasonal Vegetable 2,800 1,800
ローストしたシェブルチーズのサラダ仕立て

Lobster, Orange and Ricotta Cheese Salad 3,800 2,500
オマール海老・オレンジ・リコッタチーズのサラダ仕立て

Soup, Pasta

Lentils Soup 1,400 800
オレンジレンズ豆のスープ

Consomme Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti "Meat Sauce" 1,800 1,200
太麺ミートソーススパゲッティ

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 & Vegetable

(Half-portion)
ハーフポーション

Acqua Pazza with Gurnard and Mussels ¥2,000 ¥1,200
ホウボウとムール貝のアクアパッツァ

Pan-Fried Targetfish with Cream Boiled Leek, Balsamic Sauce 2,800 1,800
マトウ鯛のポワレ ポロネギのクリーム煮 バルサミソース

Roasted Abalone with Basil and Pine Nut Risotto 3,800 2,500
アワビのロースト バジルと松の実のリゾットと共に

Meat

Roasted Magrets Duck with French Mushroom, Citrus Sauce 2,000 1,200
フランス産マグレ鴨胸肉のロースト フレンチマッシュルーム添え シトラスソース

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Potato Roquefort Flavor, 3,800 2,500
Horseradish Sauce
ニュージーランド産牛サーロインのグリル ポテトのロックフォールチーズ焼き
レフォールソース

Roasted Lamb with Celeriac Puree and Fennel, Tomato Confit, Basil Sauce 4,600 3,000
仔羊背肉のロースト 根セロリピューレとフヌイユ、トマトのコンフィ
バジルソース

Pan-Fried Miyazaki Beef Fillet, Estragon Sauce 7,400 5,000
宮崎牛フィレ肉のポワレ エストラゴンソース

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。