

**Bistro Dinner**  
ビストロディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**“Jambon Persille” with Coleslaw Salad**  
ジャンボンペルシエ コールスローサラダ添え

**Pumpkin Soup with Tapioca**  
カボチャのスープ タピオカを浮かべて

**Roast New Zealand Beef Sirloin with Green Pepper Sauce,  
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes**  
ニュージーランド産牛サーロインロースト グリーンペッパーソース  
白インゲン豆のトマト煮込み添え

**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ール

**¥6,000**

Please note that menu items may 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。

**Blessing from the Oceans**  
海の幸ディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Marinated Sea Bream and Avocado Salad**  
紅葉鯛のマリネとアボカドのサラダ仕立て

**Pan-fried Cod with Pernod Sauce, Sautéed Spinach**  
ゆっくり焼きあげた真鱈 ペルノーソース ほうれん草ソテー添え

**Roast Lobster with Morel Sauce, Squid Ink Fettuccine**  
オマール海老のロースト モリユソース イカスミのフェットチーネと共に

**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 may 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。

**Blessing from the Mountain**  
山の恵みディナー

Amuse-bouche  
アミューズ

Smoked Duck Challandaise and Mushroom Salad  
シャラン産鴨のスモークとキノコのサラダ

Angler Fish Roast wrapped with Bacon, Brown Butter Sauce and Sautéed Turnips  
ベーコンをまとったアンコウのロースト 焦がしバターソース カブのソテーを添えて

Grilled Japanese Beef Sirloin with Bordelaise Sauce  
Fried Potatoes with Shallot Flavor  
国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース  
エシャロット風味のポテトフリットと共に

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 may 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。

**Premium Wagyu Steak Dinner**  
特選和牛ステーキディナー

Amuse-bouche  
アミューズ

Smoked Duck Challandaise and Mushroom Salad  
シャラン産鴨のスモークとキノコのサラダ

White Asparagus and Lily Bulb Carbonara  
ホワイトアスパラガスと百合根のカルボナーラ

Angler Fish Roast wrapped with Bacon, Brown Butter Sauce and Sautéed Turnips  
ベーコンをまとったアンコウのロースト 焦がしバターソース カブのソテーと共に

Pan-fried Premium Wagyu Beef Fillet with Truffle Sauce,  
Potato Croquette with Rosemary Flavor  
特選和牛フィレ肉のポワレ 芳醇なトリュフソース ローズマリー香るポテトコロッケ添え

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ティフル

¥15,000

Please note that menu items may 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

**Cauliflower Bavarois with Tomato Sauce, Boiled Green Asparagus**

カリフラワーのババロア トマトのクーリ グリーンアスパラガスと共に

1,800 1,200

**Marinated Sea Bream and Avocado Salad**

紅葉鯛のマリネとアボカドのサラダ仕立て

2,800 1,800

**Smoked Duck Challandaise and Mushroom Salad**

シャラン産鴨のスモークとキノコのサラダ

3,800 2,500

**Soup, Pasta**

**Pumpkin Soup with Tapioca**

カボチャのスープ タピオカを浮かべて

1,400 800

**Consommé 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 may 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 Red Snapper with Watercress Sauce, Couscous      ¥2,000    ¥1,200  
金目鯛のポワレ クレソンソース クスクスを添えて

Pan-fried Sea Bass with Potato Cream Sauce      2,800    1,800  
オリーブオイルでカリッと焼きあげたスズキ ポテトクリームソース

Pan-fried Cod Fish with Pernod Sauce, Sautéed Spinach      2,800    1,800  
ゆっくり焼きあげた真鱈 ペルノーソース ほうれん草ソテー添え

Angler Fish Roast wrapped with Bacon,  
Brown Butter Sauce and Sautéed Turnips      3,800    2,500  
ベーコンをまとったアンコウのロースト 焦がしバターソース カブのソテーと共に

**Meat**

Beef Cheek Stew with Red Wine      2,000    1,200  
芳醇な牛ほほ肉の赤ワイン煮

Roast New Zealand Beef Sirloin with Green Pepper Sauce,  
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes      3,800    2,500  
ニュージーランド産牛サーロインロースト グリーンペッパーソース  
白インゲン豆のトマト煮込み添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Bordelaise Sauce,  
Fried Potatoes with Shallot Flavor      4,600    3,000  
国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース  
エシャロット風味のポテトフリットと共に

Pan-fried Premium Wagyu Beef Fillet with Truffle Sauce,  
Potato Croquette with Rosemary Flavor      7,400    5,000  
特選和牛フィレ肉のポワレ 芳醇なトリュフソース ローズマリー香るポテトコロケ添え

Please note that menu items may 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。