

**Bistro Dinner**  
ビストロディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Assorted Appetizers**  
オードブルヴァリエ  
(前菜の取り合わせ)

**Kitaakari Potato Soup**  
北あかりポテトのポタージュスープ

**Pan-fried New Zealand Beef Sirloin**  
**Madeira Sauce with Lavender Flavor**  
ニュージーランド産牛サーロインポワレ ラベンダー香るマデラソース

**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 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

**Octopus and Scallop Carpaccio, Herb and French Caviar Sauce**  
北海水タコと帆立貝のカルパッチョ ハーブとフレンチキャビアのアクセント

**Fried Scorpion Fish and Butterbur Sprouts, Dried Mullet Roe**  
カサゴとふきのとうのフリット カラスミ風味

**Roast Spanish Mackerel and Potatoes, Yuzu Kosho (Citrus Chili) Sauce**  
鯖と新ジャガイモのロースト 柚子胡椒ソース

**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

**¥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

**Foie Gras and Semi-dried Fig Salad, Haskap Berry Sauce**  
フォアグラとセミドライイチジクのサラダ ハスカップソース

**Baked Tilefish “Matsukasa” with White Wine and Red Bell Pepper Sauce,  
Sautéed Cauliflower and Broccoli with Cream**  
甘鯛の松笠焼き 白ワイン香る赤ピーマンソース  
カリフラワーとブロッコリのフランセーズと共に

**Grilled Japanese Beef Sirloin with Red Wine Sauce**  
国産牛サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース

**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

**¥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。

**Miyazaki Beef Steak Dinner**  
宮崎牛ステーキディナー

Amuse-bouche  
アミューズ

Foie Gras and Semi-dried Fig Salad, Haskap Berry Sauce  
フォアグラとセミドライイチジクのサラダ ハスカップソース

Taraba Crab and Scallop Pie  
タラバガニと帆立貝のパイ包み焼き

Baked Tilefish “Matsukasa” with White Wine and Red Bell Pepper Sauce,  
Sautéed Spring Vegetable with Cream  
甘鯛の松笠焼き 白ワイン香る赤ピーマンソース 春野菜のフランセーズ風と共に

Roast Miyazaki Beef Fillet with Horseradish Sauce  
宮崎牛フィレ肉のロースト 蝦夷わさびソース

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 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 ¥1,800 ¥1,200  
クラシックシーザーサラダ

Marinated Herring with Whole Grain Mustard, Watercress Salad 2,800 1,800  
ニシンのマリネ 粒マスタードの香り クレソンサラダ添え

Octopus and Scallop Carpaccio, Herb and Caviar Sauce 3,800 2,500  
北海水タコと帆立貝のカルパッチョ ハーブとキャビアのアクセント

Foie Gras and Semi-dried Fig Salad, Haskap Berry Sauce 3,800 2,500  
フォアグラとセミドライイチジクのサラダ ハスカップソース

**Soup, Pasta**

Kitaakari Potato Soup 1,600 1,000  
北あかりポテトのポタージュスープ

Consommé Soup 2,000 1,200  
コンソメスープ

Sakura Shrimp and Nanohana Spaghetti 1,800 1,200  
桜エビと菜の花のスパゲッティ

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 Sea Bream with Green Pepper Sauce,  
Bamboo Shoot and Garland Chrysanthemum Risotto  
桜鯛のポワレ グリーンペッパーソース 筍と春菊のリゾット

¥3,800 ¥2,500

Sautéed Scorpion Fish with Steamed Garland Chrysanthemum,  
Pernod Cream Sauce  
カサゴのソテー 春菊のブレゼ添え ペルノー風味のクリームソース

3,800 2,500

Roast Spanish Mackerel and Potatoes, Yuzu Kosho (Citrus Chili) Sauce  
鯖と新ジャガイモのロースト 柚子胡椒ソース

4,600 3,000

Baked Tilefish "Matsukasa" with White Wine and Red Bell Pepper Sauce,  
Sautéed Cauliflower and Broccoli with Cream  
甘鯛の松笠焼き 白ワイン香る赤ピーマンソース  
カリフラワーとブロッコリのフランセーズと共に

**Meat**

Grilled Chicken with Rosemary-flavored Sauce, Mashed Potatoes  
地養鶏胸肉のグリル ローズマリー風味ソース マッシュポテトと共に

3,800 2,500

Pan-fried New Zealand Beef Sirloin, Madeira Sauce with Lavender Flavor  
ニュージーランド産牛サーロインポワレ ラベンダー香るマデラソース

3,800 2,500

Grilled Japanese Beef Sirloin with Red Wine Sauce  
国産牛サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース

6,500 4,500

Roast Miyazaki Beef Fillet with Horseradish Sauce  
宮崎牛フィレ肉のロースト 蝦夷わさびソース

8,800 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。