

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Duck Terrine with Pickles and Orange Marmalade
鴨肉のテリーヌ ピクルスとオレンジマーマレードを添えて

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュスープ

**Pan-fried Australian Beef Sirloin “Chaliapin” Style with Shallot Sauce,
Sautéed Eggplant with Cheese**
オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース
チーズと共に焼きあげた米ナスを添えて

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

Stewed Langoustine and Scallop with Anchovy-flavored Cream in Pie Crust
ラングスティーナと帆立貝のクリーム煮 アンチョビ風味 パイケース仕立て

Fried Marbled Flounder with Semolina, Tomato Sauce
Sautéed Pea Sprouts and Celeriac
セモリナをまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー

Pan-fried Cutlassfish with Red Wine Sauce, Grilled White Asparagus
太刀魚のポワレ 赤ワインソース ホワイトアスパラガスのグリルと共に

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

Nicoise-style Salad with Potatoes, Tuna Confit and Wild Vegetables
新じゃが、鮪のコンフィと山菜のニース風サラダ

Consommé Soup
コンソメスープ

Pan-fried Sea Bream with Fennel Puree and Saffron Sauce, Roasted Onions
黒鯛ポワレ フヌイユのピューレ サフラン風味ソース 新玉葱のロースト添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Pepper Sauce, Stewed Broad Beans with Cream
国産牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース 天豆のクリーム煮と共に

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。

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

Amuse-bouche
アミューズ

Nicoise-style Salad with Potatoes, Tuna Confit and Wild Vegetables
新じゃが、鮪のコンフィと山菜のニース風サラダ

Braised Abalone and Broad Beans with Thyme
アワビと天豆の煮込み タイムの香り

Pan-fried Sea Bream with Fennel Puree and Saffron Sauce, Roasted Onions
黒鯛ポワレ フヌイユのピューレ サフラン風味ソース 新玉葱のロースト添え

Roast Miyazaki Beef Fillet with Estragon Sauce
Roasted Brown Mushrooms with Garlic Flavor
宮崎牛フィレ肉のロースト エストラゴンソース
ブラウンマッシュルームのソテー ガーリック風味

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。

*Dinner with a complimentary aperitif and
For groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.
食前酒1杯と4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

Special Dinner Menu for Secretaries' Weeks
セクレタリーズウィーク ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

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

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

Pan-fried Cutlassfish with Red Wine Sauce, Grilled White Asparagus
太刀魚のポワレ 赤ワインソース ホワイトアスパラガスのグリルと共に

or 又は

**Pan-fried Australian Beef Sirloin "Chaliapin" Style with Shallot Sauce,
Sautéed Eggplant with Cheese**
オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース
チーズと共に焼きあげた米ナスを添えて

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

¥7,800

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。

The price above includes 8% consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税8%及びサービス料10%が含まれております。

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

Smoked Mozzarella and Scallop Salad, Fruit Tomato Sauce 2,800 1,800
モッツアレラチーズのスマークと帆立貝のサラダ フルーツトマトソース

Stewed Langoustine and Scallop with Anchovy-flavored Cream in Pie Crust 3,800 2,500
ラングスティーンと帆立貝のクリーム煮 アンチョビ風味 パイケース仕立て

Nicoise-style Salad with Potatoes, Tuna Confit and Wild Vegetables 3,800 2,500
新じゃが、鮪のコンフィと山菜のニース風サラダ

Soup, Pasta

Green Pea Soup 1,600 1,000
グリーンピースのポタージュスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Firefly Squid and *Urui* Spaghetti "Peperoncino" 1,800 1,200
富山湾のホタルイカとうるいのペペロンチーノ

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 Cutlassfish with Basil-flavored White Wine Sauce,
Grilled White Asparagus ¥3,800 ¥2,500
太刀魚のポワレ バジル風味の白ワインソース ホワイトアスパラガスのグリル

Fried Marbled Flounder with Semolina, Tomato Sauce,
Sautéed Pea Sprouts and Celeriac 3,800 2,500
セモリナをまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー

Pan-fried Sea Bream with Fennel Puree and Saffron Sauce, Roasted Onions 4,600 3,000
黒鯛ポワレ フヌイユのピューレ サフラン風味ソース 新玉葱のロースト添え

Meat

Stewed Daisen Chicken with White Wine Vinegar 3,800 2,500
大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み

Pan-fried Australian Beef Sirloin “Chaliapin” Style with Shallot Sauce,
Sautéed Eggplant with Cheese 3,800 2,500
オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース
チーズと共に焼きあげた米ナスを添えて

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Pepper Sauce,
Stewed Broad Beans with Cream 6,500 4,500
国産牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース 天豆のクリーム煮と共に

Roast Miyazaki Beef Fillet with Estragon Sauce,
Roasted Brown Mushrooms with Garlic Flavor 8,800 6,000
宮崎牛フィレ肉のロースト エストラゴンソース
ブラウンマッシュルームのソテー ガーリック風味

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。