

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Parma Ham and Green Asparagus Salad with Ricotta Cheese Mousse
パルマ産生ハムとグリーンアスパラガスのサラダ リコッタチーズのムース添え

Onion and Burdock Soup
新玉ねぎと新ゴボウのスープ

Duck Confit with Grain Mustard, Lyonnaise Potato and Watercress Salad
鴨腿肉のコンフィ 粒マスタードと共に リヨネーズポテトとクレソンサラダ

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 Seared Sea Bream, Citrus *Natsudaidai* and *Udo* Salad
桜鯛の炙りマリネ 夏みかんとウドのサラダ

Sole Frit with Light Tartar Sauce, Boiled *Kogomi*
黒舌平目のフリット 軽く仕上げたタルタルソース ごとみ添え

Pan-fried Sea Robin with Red Wine Sauce and Saffron Risotto, Botargo Flavor
ハウボウのポワレ 赤ワインソースとサフランリゾット ボッタルガの香り

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。

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Octopus, Shrimp and Okara Salad, Salmon Roe pickled in Soy Sauce
水蛸・小海老・卵の花のサラダ イクラの醤油漬けと共に

Onion and Burdock Soup with Japanese Seven Spices
新玉ねぎと新ゴボウのスープ 黒七味風味

**Pan-fried Spanish Mackerel with Citron and Soy Sauce Flavor,
Snow Pea and Myoga Ginger Pickles**
鯖のポワレ 柚子醤油風味 絹さやと茗荷のピクルス

Grilled Japanese Beef Sirloin with White Sesame Sauce, Grilled Eggplant and Broad Beans
国産牛サーロインのグリル 白ゴマソース 焼きナスと空豆を添えて

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

¥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。

Saga Beef Steak Dinner
佐賀牛ステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Seared Sea Bream, Citrus *Natsudaidai* and *Udo* Salad
桜鯛の炙りマリネ 夏みかんとウドのサラダ

Sautéed Whelk and Broad Bean with Herb Butter
ツブ貝と空豆のハーブバター焼き

Pan-fried Sea Robin with Red Wine Sauce and Saffron Risotto, Botargo Flavor
ホウボウのポワレ 赤ワインソースとサフランリゾット ボッタルガの香り

Roast *Saga* Beef Fillet with Star Anise and Black Pepper Sauce,
Roast “*Inka no Mezame*” Potato and Sautéed Swiss Chard
佐賀牛フィレ肉のロースト 八角と黒胡椒ソース
インカのめざめローストとスイスチャードのソテー

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 デイナー

Amuse-bouche
アミューズ

Parma Ham and Green Asparagus Salad with Ricotta Cheese Mousse
パルマ産生ハムとグリーンアスパラガスのサラダ リコッタチーズのムース添え

Consommé Soup
コンソメスープ

Choice of : お選び下さい

Pan-fried Spanish Mackerel with Citron and Soy Sauce Flavor,
Snow Pea and Myoga Ginger Pickles
鱈のポワレ 柚子醤油風味 絹さやと茗荷のピクルス
or 又は

Duck Confit with Grain Mustard, Lyonnaise Potato and Watercress Salad
鴨腿肉のコンフィ 粒マスタードと共に リヨネーズポテトとクレソンサラダ

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

Green Salad ¥1,500 ¥1,000
グリーンサラダ

Classic Caesar Salad 1,800 1,200
クラシックシーザーサラダ

Parma Ham and Green Asparagus Salad with Ricotta Cheese Mousse 3,000 2,000
パルマ産生ハムとグリーンアスパラガスのサラダ リコッタチーズのムース添え

Octopus, Shrimp and Okara Salad, Salmon Roe pickled in Soy Sauce 3,000 2,000
水蛸・小海老・卵の花のサラダ イクラの醤油漬けと共に

Marinated Seared Sea Bream, Citrus Natsudaidai and Udo Salad 4,000 2,600
桜鯛の炙りマリネ 夏みかんとウドのサラダ

Soup, Pasta

Onion and Burdock Soup 1,800 1,200
新玉ねぎと新ゴボウのスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti "Peperoncino" with Sakura Shrimp and Shiso 1,800 1,200
桜エビと大葉のペペロンチーノ

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 Chicken Grunt with Balsamic Sauce, Lemon Flavor
Broccoli Tartar and Bell Pepper Confit

¥4,000 ¥2,600

イサキのポワレ レモンバルサミコソース ブロッコリのタルタルとベルペッパーコンフィ

Pan-fried Spanish Mackerel with Pernod Sauce, Ratatouille

4,000 2,600

鱈のポワレ ペルノーソース ラタトゥイユと共に

Pan-fried Spanish Mackerel with Citron and Soy Sauce Flavor,
Snow Pea and Myoga Ginger Pickles

4,000 2,600

鱈のポワレ 柚子醤油風味 絹さやと茗荷のピクルス

Pan-fried Sea Robin with Red Wine Sauce and Saffron Risotto,
Botargo Flavor

5,000 3,200

ハウボウのポワレ 赤ワインソースとサフランリゾット ボッタルガの香り

Meat

Satsuma Chicken Roast with Tarragon Sauce, Pureed Chickpeas

4,000 2,600

薩摩軍鶏胸肉のロースト エストラゴンソース ひよこ豆のピューレと共に

Duck Confit with Grain Mustard, Lyonnaise Potato and Watercress Salad

4,000 2,600

鴨腿肉のコンフィ 粒マスタードと共に リヨネーズポテトとクレソンサラダ

Grilled Japanese Beef Sirloin with White Sesame Sauce,
Grilled Eggplant and Broad Bean

6,800 4,700

国産牛サーロインのグリル 白ゴマソース 焼きナスと空豆を添えて

Roast Saga Beef Fillet with Star Anise and Black Pepper Sauce,
Roast "Inka no Mezame" Potato and Sautéed Swiss Chard

9,200 6,200

佐賀牛フィレ肉のロースト 八角と黒胡椒ソース

インカのみぎめローストとスイスチャードのソテー

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。