

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Norwegian Salmon, Green Soybeans Ricotta Cheese Tartar with Basil Sauce
ノルウェーサーモン、枝豆、リコッタチーズのタルタル バジルソース

Green Gazpacho Soup
グリーンガスパチョスープ

Pan-fried Pork “Café de Paris” Style, Pumpkin Gratin and Okra Beignet
スペイン産ポークのポワレ カフェ ド パリスタイル
パンプキングラタンとオクラのベニエ

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

Seafood and Ricotta Cheese Galette, Black Pepper Flavor
海の幸とリコッタチーズのガレット 黒胡椒風味

Simmered Squid and Summer Vegetables with Tomato
剣先イカと夏野菜のトマト煮

Pan-fried Chicken Grunt, Grenoble Style, Potato Puree Mustard Flavor
イサキのムニエル 焦がしバターソース マスタード風味のポテトピューレと共に

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。

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Tomato, Scallop and Summer Vegetables Salad with Jellied Vinegar
フルーツトマト、帆立貝、夏野菜サラダ 土佐酢ゼリーと共に

Consommé Soup with Fried Minced-Crab Ball
蟹真丈を浮かべたコンソメスープ

**Deep-fried Bonito with Lemon Sauce,
Sautéed Japanese Mustard Spinach and Japanese Ginger Pickles**
カツオの竜田揚げ レモン風味ソース 小松菜のソテーと茗荷のピクルス

Grilled Japanese Beef Sirloin with Wasabi, Sautéed Corn with Garlic Butter
国産牛サーロインのグリル 本山葵と共に とうもろこしのガーリックバターソテー

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

¥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。

Hitachi Beef Steak Dinner
常陸牛ステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Seafood and Ricotta Cheese Galette, Black Pepper Flavor
海の幸とリコッタチーズのガレット 黒胡椒風味

Chicken and Porcini Mushroom Wrapped with Cabbage, Potato Cream Sauce
地鶏とポルチーニ茸のしっとりロールキャベツ ポテトクリームソース

Pan-fried Flathead with Saffron Sauce, Wild Rice and Braised Cauliflower
コチのポワレ サフランソース ワイルドライスとカリフラワーのブレイゼ

**Hitachi Beef Fillet Steak with Tarragon Sauce,
Carrot Flan and Kohlrabi Salad**
常陸牛フィレ肉のポワレ エストラゴンソース 人参のフランとコールラビサラダ

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

¥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 Menu for Cooling Summer Dinner
夏の集い デイナーメニュー

Amuse-bouche
アミューズ

Norwegian Salmon, Green Soybeans Ricotta Cheese Tartar with Basil Sauce
ノルウェーサーモン、枝豆、リコッタチーズのタルタル バジルソース

Green Gazpacho Soup
グリーンガスパチョスープ

Choice of : お選び下さい

Pan-fried Chicken Grunt Grenoble Style, Potato Puree Mustard Flavor
イサキのムニエル 焦がしバターソース マスタード風味のポテトピューレと共に

or 又は

Pan-fried Pork "Café de Paris" Style,
Pumpkin Gratin and Okra Beignet
スペイン産ポークのポワレ カフェ ド パリスタイル
パンプキングラタンとオクラのベニエ

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

Norwegian Salmon, Green Soybeans Ricotta Cheese Tartar with Basil Sauce 3,000 2,000
ノルウェーサーモン、枝豆、リコッタチーズのタルタル バジルソース

Tomato, Scallop and Summer Vegetables Salad with Jellied Vinegar 3,000 2,000
フルーツトマト、帆立貝、夏野菜サラダ 土佐酢ゼリーと共に

Seafood and Ricotta Cheese Galette, Black Pepper Flavor 4,000 2,600
海の幸とリコッタチーズのガレット 黒胡椒風味

Soup, Pasta

Green Gazpacho Soup 1,800 1,200
グリーンガスパチョスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti "Arabiata" with Eggplant and Mozzarella 1,800 1,200
茄子とモッツァレラチーズのアラビアータ

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 Flathead with Saffron Sauce, Wild Rice and Braised Cauliflower ¥4,000 ¥2,600
コチのポワレ サフランソース ワイルドライスとカリフラワーのブレゼ

Pan-fried Chicken Grunt, Grenoble Style, Potato Puree Mustard Flavor 4,000 2,600
イサキのムニエル 焦がしバターソース マスタード風味のポテトピューレと共に

Deep-fried Bonito with Lemon Sauce, 5,000 3,200
Sautéed Japanese Mustard Spinach and Japanese Ginger Pickles
カツオの竜田揚げ レモン風味ソース 小松菜のソテーと茗荷のピクルス

Meat

Veal and Raw Ham "Saltimbocca" with Sage Sauce, Green Salad 4,000 2,600
仔牛と生ハムのサルティンボッカ セージの香るソース 彩りサラダと共に

Pan-fried Pork "Café de Paris" Style, Pumpkin Gratin and Okra Beignet 4,000 2,600
スペイン産ポークのポワレ カフェ ド パリスタイル
パンプキングラタンとオクラのベニエ

Grilled Japanese Beef Sirloin with Wasabi, Sautéed Corn with Garlic Butter 6,800 4,700
国産牛サーロインのグリル 本山葵と共に とうもろこしのガーリックバターソテー

Hitachi Beef Fillet Steak with Tarragon Sauce, 9,200 6,200
Carrot Flan and Kohlrabi Salad
常陸牛フィレ肉のポワレ エストラゴンソース 人参のフランとコールラビサラダ

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。