

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Jambon Persille and String Bean Salad with Fig
ジャンボンペルシエとインゲンのサラダ 無花果添え

Cold Sweet Potato Soup
薩摩芋のヴァイシソワーズスープ

**Bavette Steak, Green Mustard Flavor with Shallot Sauce,
Fried Potatoes**
バベットステーキ グリーンマスタード風味 エシャロットソース
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

¥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

Smoked Eel and Green Papaya Salad
ウナギのスモークと青パパイヤのサラダ

Seafood and Corn Quiche with Herb Butter Sauce
シーフードとトウモロコシのキッシュ ハーブバターソース

Grilled Swordfish with Tomato and Balsamic Sauce, Ratatouille
カジキのグリユ トマトとバルサミコのソース ラタトゥイユ添え

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

¥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
秋の味覚先取りメニュー

Amuse-bouche
アミューズ

**Grilled Striped Jack and Matsutake, Yuzu Flavor,
Mizuna and Japanese Ginger Salad**
縞鯧と松茸の炙り焼き 青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

Cold Corn Soup, Japanese Style
とうもろこしの和風冷製スープ 焼きとうもろこし添え

Pan-fried Sea Bass with Aosa White Wine Sauce, Fried Vegetables
天然スズキの塩焼き 海香る白ワインソース
夏野菜のフリットと共に

**Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Sesame Sauce,
Pumpkin Gratin and Grilled Matsutake**
国産牛サーロインのグリル 黒ゴマソース
南瓜のグラタンと松茸の網焼き添え

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

¥10,000

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

Smoked Eel and Green Papaya Salad

ウナギのスモークと青パパイヤのサラダ

Cold Sweet Potato Soup with Consommé Jelly and Truffle

薩摩芋のヴィシソワーズスープ コンソメゼリーとサマートリュフ入り

Pan-fried Greenling with Pernod Sauce, Steamed Cabbage

アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレゼ

Hitachi Beef Fillet Steak with Madeira Sauce,
Green Soybean Croquette and Sautéed Indian Spinach

常陸牛フィレ肉のロースト マデラソース
枝豆のコロッケとつる紫のソテー

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.

*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

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

Cold Sweet Potato Soup
薩摩芋のヴィシソワーズスープ

Choice of : お選び下さい

Grilled Swordfish with Tomato and Balsamic Sauce, Ratatouille
カジキのグリエ トマトとバルサミコのソース ラタトゥイユ添え

or 又は

**Bavette Steak, Green Mustard Flavor with Shallot Sauce,
Fried Potatoes**
バベットステーキ グリーンマスタード風味 エシャロットソース
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

¥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

Grilled Striped Jack and Eggplant, Yuzu Flavor,
Mizuna and Japanese Ginger Salad 3,000 2,000
縹鰯の炙り焼きと焼きナスの青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

Jambon Persille and String Bean Salad with Fig 3,000 2,000
ジャンボンペルシエとインゲンのサラダ 無花果添え

Smoked Eel and Green Papaya Salad 4,000 2,600
ウナギのスモークと青パパイヤのサラダ

Soup, Pasta

Cold Sweet Potato Soup 1,800 1,200
薩摩芋のヴィンソワーズスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti "Pepperoncino" with Squid and Cabbage 1,800 1,200
スルメイカと高原キャベツのペペロンチーノ

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 Greenling with Pernod Sauce, Steamed Cabbage ¥4,000 ¥2,600
アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレゼ

Grilled Swordfish with Tomato and Balsamic Sauce, Ratatouille 4,000 2,600
カジキのグリエ トマトとバルサミコのソース ラタトゥイユ添え

Pan-fried Sea Bass with Aosa White Wine Sauce, Fried Vegetables 5,000 3,200
天然スズキの塩焼き 海香る白ワインソース
夏野菜のフリットと共に

Meat

Stewed Daisen Chicken with Tomato, Basquaise 4,000 2,600
大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

Bavette Steak, Green Mustard Flavor with Shallot Sauce, Fried Potatoes 4,000 2,600
バベットステーキ グリーンマスタード風味 エシヤロットソース
ポテトフリットと共に

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Sesame Sauce,
Pumpkin Gratin and Grilled *Matsutake* 6,800 4,700
国産牛サーロインのグリル 黒ゴマソース
南瓜のグラタンと松茸の網焼き添え

Hitachi Beef Fillet Steak with Madeira Sauce, 9,200 6,200
Green Soybean Croquette and Sautéed Indian Spinach
常陸牛フィレ肉のロースト マデラソース 枝豆のコロッケとつる紫のソテー

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。