

**“Saturday Roast”**  
**土曜日限定 「サタデーロースト」**

‘Saturday Roast’ includes a selection of Bistro-style appetizers and roast beef served from a carving wagon.

Enjoy the unlimited portions of both.

Please note that reservations for the following menu are required at least one day in advance.

**ビストロ前菜盛り合わせ&ローストビーフカーヴィング**

どちらもお好きなだけお召し上がりいただけます。ご家族とのお食事に是非ご利用下さい。

前日までのご予約をお願い致します。

**Unlimited Servings of Appetizers**

ビストロ前菜盛り合わせ

**Unlimited Portions of Roast Beef with Sautéed Potatoes**

**Shallot Sauce, Dijon Mustard**

ローストビーフお好きなだけ ポテトのソテー

エシヤロットソース、ディジョンマスタード

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥5,000**

**A half price for children between 6 and 12 years old.**

6歳から12歳までのお子さまは半額で承ります。

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。

**“Saturday Steak Menu”**  
土曜日限定「ステーキメニュー」

**Saturday Steak Menu**  
土曜日限定ステーキメニュー

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, 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

¥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。

**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。

\*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  
縞鯧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。