

**Bistro Dinner**  
ビストロディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Mushroom and Lily Bulb Terrine, Nut and Bell Pepper Sauce, Green Salad**  
8種キノコと百合根のテリーヌ ナッツとパプリカのピューレソース グリーンサラダ添え

**Carrot Soup**  
キャロットスープ

**Pan-fried Veal, Black Pepper Sauce,  
Spätzle Carbonara and Spring Star**  
仔牛のポワレ 黒胡椒ソース  
シュペッツレのカルボナーラと花ニラ添え

**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

**¥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 Scallop and Grilled Eggplant with Tomato Consommé Jelly  
帆立貝のスモークと秋ナスのグリエ トマトコンソメゼリーと共に

Crab and Green Soybean Croquette, Bisque Sauce, Mizuna Salad  
ズワイガニと枝豆のクリームコロッケ ビスクソース 水菜サラダ添え

Pan-fried Prawn and Japanese Sea Bass, Herb Butter Sauce,  
Japanese Mustard Spinach  
スズキと天使海老のポワレ ハーブソース 小松菜のソテー

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

**¥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

**Norwegian Salmon Tartar, French Style**  
ノルウェーサーモンのなめろう フレンチスタイル

**Ginkgo Nut and Seafood in Steamed Egg Custard with Caviar**  
銀杏と海鮮の冷製茶碗蒸し キャビア添え

**Pan-fried Sea Bream with Walnuts, Burdock Puree, Pepper Leaf Bud Sauce**  
鯛の胡桃焼き ゴボウのピューレ 木の芽ソース

**Grilled Japanese Beef Sirloin, Butter Sauce**  
**Simmered *Daikon* Radish and Pea Sprout with Sesame**  
国産牛背肉のグリル 焦がしバターソース  
大根の煎り煮と豆苗の胡麻和えと共に

**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。

**Hitachi Beef Steak Dinner**

常陸牛ステーキディナー

Amuse-bouche

アミューズ

**Smoked Scallop and Grilled Eggplant with Tomato Consommé Jelly**

帆立貝のスモークと秋ナスのグリエ トマトコンソメゼリーと共に

**Eel and Wasabi Baked in Pate Filo, Port Wine Sauce,**

**Cucumber and Japanese Ginger Pickles**

鰻と山葵のパートフィロ包み焼き ポルトソース

キュウリとみょうがのピクルス添え

**Pan-fried Grunt with Tomato and Balsamic Sauce, Sautéed Chinese Water Spinach**

イサキのポワレ トマトとバルサミソース 空芯菜のソテー添え

**Hitachi Beef Fillet Steak with Mushroom and Estragon Sauce**

**Grilled Pumpkin and Eringi Mushroom**

常陸牛フィレ肉のロースト エストラゴン香るキノコソース

カボチャとエリンギ茸の網焼き

**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.

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 Tartar, French Style 3,000 2,000  
ノルウェーサーモンのなめろう フレンチスタイル

Mushroom and Lily Bulb Terrine, Nut and Bell Pepper Puree 3,000 2,000  
with Green Salad  
8種キノコと百合根のテリーヌ ナッツとパプリカのピューレソース グリーンサラダ添え

Smoked Scallop and Grilled Eggplant, Tomato Consommé Jelly 4,000 2,600  
帆立貝のスモークと秋ナスのグリエ トマトコンソメゼリーと共に

**Soup, Pasta**

Carrot Soup 1,800 1,200  
キャロットスープ

Consommé Soup 2,000 1,200  
コンソメスープ

Spaghetti with Mushroom and Japanese Basil 1,800 1,200  
キノコと大葉の和風スパゲッティ

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 Grunt with Tomato and Balsamic Sauce,  
Sautéed Chinese Water Spinach  
イサキのポワレ トマトとバルサミコのソース  
空芯菜のソテー添え

¥4,000 ¥2,600

Pan-fried Prawns and Japanese Sea Bass,  
Herb Butter Sauce, Japanese Mustard Spinach  
スズキと天使海老のポワレ ハーブソース 小松菜のソテー

4,000 2,600

Pan-fried Sea Bream with Walnuts, Burdock Puree,  
Pepper Leaf Bud Sauce  
鯛の胡桃焼き ゴボウのピューレ 木の芽ソース

5,000 3,200

**Meat**

Roasted Chicken Breast, Grape Sauce,  
Braised Orange Lentil  
若鶏胸肉のロースト 巨峰ソース レンズ豆のブレゼと共に

4,000 2,600

Pan-fried Veal, Black Pepper Sauce,  
Spätzle Carbonara and Spring Star  
仔牛のポワレ 黒胡椒ソース  
シュペッツレのカルボナーラと花ニラ添え

4,000 2,600

Grilled Japanese Beef Sirloin, Butter Sauce  
Simmered Radish and Pea Sprouts with Sesame  
国産牛背肉のグリル 焦がしバターソース  
大根の煎り煮と豆苗の胡麻和えと共に

6,800 4,700

Hitachi Beef Fillet Steak with Mushroom and Estragon Sauce  
Grilled Pumpkin and *Eringi* Mushroom  
常陸牛フィレ肉のロースト エストラゴン香るキノコソース  
カボチャとエリンギ茸の網焼き

9,200 6,200

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。