

“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 Scallop and Grilled Eggplant,
Tomato Consommé Jelly**
帆立貝のスモークと秋茄子のグリエ 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
キュウリと茗荷のピクルス添え

Pan-fried Grunt with Tomato and Balsamic Sauce, Sautéed Chinese Water Spinach
イサキのポワレ トマトとバルサミコのソース 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

¥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

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。

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。