

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Grilled King Crab and Spring Mushroom
Wild Udo and Watercress Salad
タラバガニと春椎茸のグリエ
ウドとクレソンのサラダ添え

Bamboo Shoot and Squid with Seaweed Sauce, Ravioli Style
筍とホタルイカのラビオリ風 岩のリソース

Pan-fried Red Alfonsino with Saffron Sauce
Potato Puree and Wild Asparagus
金目鯛のポアレ サフランソース
新ジャガのピューレとアスパラソバージュと共に

Grilled Japanese Beef with Grated *Daikon* and Citrus Sauce
Creamed Broad Beans and Sautéed Turnip
黒毛和牛ザブトンのグリエ 卸ポン酢ソース
空豆のクリーム煮と春カブのソテー

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ティフール

¥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

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Hida (Curnontccé) and Parma Ham
Green Asparagus and Ricotta Cheese Mousse
飛騨産(キュルノンチュエ)とパルマ産の生ハム
グリーンアスパラガスとリコッタチーズムース添え

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュ

Grilled Daisen Chicken with Cider Cream Sauce
Broad Bean and Burdock
大山地鶏のグリエ シードルクリームソース
空豆と新牛蒡添え

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

Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing
Macedonia Salad
初鯉のカルパッチョ シェリービネガーソース
新ジャガのマチュドニアサラダ

Fried Scampi wrapped with Kadaif
Fennel Puree and Grilled Zucchini
手長海老のカダイフ包み揚げ
フヌイユのピューレとズッキーニのグリル

Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce
Steamed Spring Vegetables
的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース
春野菜のエチュベ添え

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ティフル

¥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

Hida Beef Steak Dinner

飛騨牛ステーキディナー

Amuse-bouche

アミューズ

**Seared Scallop with Caviar
Asparagus and Couscous Salad**

帆立貝の炙り キャビア添え アスパラガスのタブレと共に

**Fried Scampi wrapped with Kadaif
Fennel Puree and Grilled Zucchini**

手長海老のカダイフ包み揚げ
フヌイユのピューレとズッキーニのグリル

**Pan-fried Rockfish with Sea Urchin Sauce
Eggplant with Tomato and Anchovies**

カサゴのポワレ 海香るウニソース
茄子のニース風と共に

**Hida Beef Fillet with Tarragon Sauce
Baked Shiitake with Herb Butter and Fried Edible Wild Plant**

飛騨牛フィレステーキ エストラゴンソース
春椎茸の香草バター焼きと山菜のフリットと共に

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

¥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 Speaking wine and
For groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.
スパークリングワイン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 Dinner Menu for Secretaries' Weeks
セクレタリーズウィーク デイナー

Amuse-bouche
アミューズ

Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing
Macedonia Salad
初鰹のカルパッチョ シェリービネガーソース
新ジャガのマチュドニアサラダ

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュ

Choice of : お選び下さい

Pan-fried Rockfish with Sea Urchin Sauce
Eggplant with Tomato and Anchovies
カサゴのポワレ 海香るウニソース
茄子のニース風と共に

or 又は

Grilled *Daisen* Chicken with Cider Cream Sauce
Broad Beans and Burdock
大山地鶏のグリエ シードルクリームソース
空豆と新牛蒡添え

Honey Roll Cake
さくら風味の蜂蜜ロールケーキ

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Appetizer

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200

クラシックシーザーサラダ

Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing 3,000 2,000

Macedonia Salad

初鱈のカルパッチョ シェリービネガーソース

新ジャガのマチュドニアサラダ

Hida (Curnontccé) and Parma Ham 3,000 2,000

Green Asparagus and Ricotta Cheese Mousse

飛騨産(キュルノンチュエ)とパルマ産の生ハム

グリーンアスパラガスとリコッタチーズムース添え

Grilled King Crab and Shiitake 3,000 2,000

Wild Udo and Watercress Salad

タラバガニと春椎茸のグリエ ウドとクレソンのサラダ添え

Fried Scampi wrapped with Kadaif 3,000 2,000

Fennel Puree and Grilled Zucchini

手長海老のカダイフ包み揚げ フヌイユのピューレとズッキーニのグリル

Seared Scallop with Caviar 4,000 2,600

Asparagus and Couscous Salad

帆立貝の炙り キャビア添え アスパラガスのタブレと共に

Soup

Green Pea Soup 1,800 1,200

グリーンピースのポタージュ

Consommé Soup 2,200 1,400

コンソメスープ

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 John Dory with Herb and Clam Sauce ¥4,000 ¥2,600
Steamed Spring Vegetables
的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース 春野菜のエチューベ添え

Pan-fried Rockfish with Sea Urchin Sauce 4,000 2,600
Eggplant with Tomato and Anchovies
カサゴのポワレ 海香るウニソース 茄子のニース風と共に

Pan-fried Alfonsino with Saffron Sauce 5,000 3,200
Potato Puree and Wild Asparagus
金目鯛のポアレ サフランソース
新ジャガのピューレとアスパラソバージュと共に

Meat

Sautéed Veal with Shallot Sauce 4,000 2,600
Eggplant with Tomato and Anchovies
仔牛のソテー エシャロットソース 茄子のニース風と共に

Grilled *Daisen* Chicken with Cider Cream Sauce 4,000 2,600
Broad Beans and Burdock
大地鶏のグリエ シードルクリームソース 空豆と新牛蒡添え

Australian Beef Sirloin with Black Pepper Sauce 4,000 2,600
Broad Beans and Burdock
オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース 空豆と新牛蒡添え

Grilled Japanese Beef with Grated *Daikon* and Citrus Sauce 6,800 4,700
Creamed Broad Beans and Sautéed Turnip
黒毛和牛ザブトンのグリエ 卸ボン酢ソース 空豆のクリーム煮と春カブのソテー

Hida Beef Fillet with Tarragon Sauce 9,200 6,200
Baked *Shiitskake* with Herb Butter and Fried Edible Wild Plant
飛騨牛フィレスステーキ エストラゴンソース
春椎茸の香草バター焼きと山菜のフリットと共に

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