

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Abalone and White Asparagus Salad with Tomato and Green Shiso Sauce**  
黒鮑と白アスパラガスのサラダ 完熟トマトと大葉のソース

**Steamed Ise Lobster with Yuba  
Broad Bean Sauce**  
伊勢海老のスチーム 汲み上げ湯葉がけ 空豆のソース

**Grunt Meniere with Butter and Soy Sauce  
Steamed Cabbage and Mizuna Salad**  
イサキのムニエル 焦がしバター醤油ソース  
紫キャベツのブレゼと赤水菜のサラダ

**Grilled Japanese Beef Chuck Flap with Wasabi Sauce  
Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette**  
黒毛和牛ザブトンのグリエ 山葵ソース  
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

**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

**Hida Beef Steak Dinner**

飛騨牛ステーキディナー

**Amuse-bouche**

アミューズ

**Lobster and Grilled Vegetables with Cauliflower Veloute**

オマール海老と初夏の野菜グリユエ カリフラワーのブルーテと共に

**Sea Urchin and Clam Risotto**

雲丹と浅利のリゾット

**Pan-Fried Rockfish with Red Wine Sauce**

Celeriac Puree and Wild Asparagus

メバルのポワレ 軽い赤ワインソース

根セロリのピューレとアスパラソバージュ

**Hida Beef Fillet Steak with Japanese Chive Oil Sauce**

Sautéed Chinese Yam and Alpine Leek

飛騨牛フィレ肉のステーキ 浅葱オイルソース

長芋と行者ニンニクのステー

**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.

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

**Marinated Horse Mackerel, Basil Flavor  
Vegetable Confit**  
鯧のエスカベッシュ バジル風味  
彩り野菜のコンフィ添え

**Firefly and Gnocchi with Saffron Sauce**  
ホタルイカと新じゃがニョッキのサフランソース和え

**Pan-Fried Rockfish with Red Wine Sauce  
Celeriac Puree and Wild Asparagus**  
メバルのポワレ 軽い赤ワインソース  
根セロリのピューレとアスパラソバージュ

**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

**Bistro Dinner**  
ビストロディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Hida Raw Ham and Fruit Tomato with Fennel Salad**  
飛騨生ハム(キュルノンチュエ)とフルーツトマト(アメーラ)  
フェネルのサラダと共に

**Burdock Soup**  
新牛蒡のスープ

**Bavette Steak with Black Pepper Sauce**  
**Creamed Bamboo Shoot and Club-made Pasta**  
牛ハラミのステーキ 黒胡椒ソース  
自家製パスタと筍のクリーム和え

**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

A la Carte

**Appetizer**

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Classic Caesar Salad** ¥1,800 ¥1,200

クラシックシーザーサラダ

**Broad Beans and Grilled Vegetables with Cauliflower Veloute** 3,000 2,000

空豆と初夏の野菜グリエ カリフラワーのブルーテと共に

**Hida Raw Ham and Fruit Tomato with Fennel Salad** 3,000 2,000

飛騨生ハム(キュルノンチュエ)とフルーツトマト(アメーラ)  
フェネルのサラダと共に

**Marinated Horse Mackerel, Basil Flavor with Vegetable Confit** 3,000 2,000

鯵のエスカベッシュ バジル風味  
彩り野菜のコンフィ添え

**Abalone and White Asparagus Salad with Black Sesame Sauce** 4,000 2,600

黒鮑と白アスパラガスのサラダ 黒胡麻ソース

**Steamed Ise Lobster with Yuba** 4,000 2,600

**Broad Bean Sauce**

伊勢海老のスチーム 汲み上げ湯葉がけ 空豆のソース

**Soup**

**Burdock Soup** 1,800 1,200

新牛蒡のスープ

**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 Sea Bass with Pernod Sauce, Sautéed Spinach** ¥4,000 ¥2,600  
スズキのポワレ ペルノーソース  
法蓮草のソテー

**Pan-Fried Rockfish with Red Wine Sauce** 4,000 2,600  
**Celeriac Puree and Wild Asparagus**  
メバルのポワレ 軽い赤ワインソース  
根セロリのピューレとアスパラソバージュ

**Grunt Meniere with Butter and Soy Sauce** 5,000 3,200  
**Steamed Cabbage and Mizuna Salad**  
イサキのムニエル 焦がしバター醤油ソース  
紫キャベツのブレゼと赤水菜のサラダ

**Meat**

**Grilled Mikawa Pork with Balsamic Sauce** 4,000 2,600  
**Sautéed Bamboo Shoot**  
三河ポークのグリエ バルサミソース  
筍のペペロンチーノ添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Green Paper Sauce** 4,000 2,600  
**Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette**  
オーストラリア産牛サーロインステーキ グリーンペッパーソース  
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

**Bavette Steak with Black Pepper Sauce** 4,000 2,600  
**Creamed Bamboo Shoot and Club-made Pasta**  
牛ハラミのステーキ 黒胡椒ソース  
自家製パスタと筍のクリーム和え

**Grilled Japanese Beef Chuck Flap with Wasabi Sauce** 6,800 4,700  
**Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette**  
黒毛和牛ザブトンのグリエ 山葵ソース  
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

**Hida Beef Fillet Steak with Japanese Chive Oil Sauce** 9,200 6,200  
**Sautéed Chinese Yam and Alpine Leek**  
飛騨牛フィレ肉のステーキ 浅葱オイルソース  
長芋と行者ニンニクのソテー

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