

Chef's Dinner
シェフズディナー

～ 秋先取り松茸コース ～

Amuse-bouche
アミューズ

Blackthroat Seaperch and Sautéed Matsutake Carpaccio
Sudachi-Ponzu Sauce

ノドグロと炙り松茸のカルパッチョ仕立て
すだちポン酢ソース

Fried Flatfish with Sesame, Finger Lime
Grilled Summer Vegetables

マコガレイの胡麻揚げ キャビアライムの香り
夏野菜のグリルと共に

Pan-Fried Tilefish with Shiokoji, Sea Urchin Sauce
Baked Matsutake Risotto

赤甘鯛の塩麴焼き 雲丹ソース
松茸の焼きリゾット

Grilled Japanese Beef Sirloin and Fried Matsutake
Moromi-Miso Sauce

黒毛和牛サーロインのグリエ もろみ味噌ソース
松茸のベニエ添え

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

Hitachi Beef Steak Dinner
常陸牛ステーキディナー

Amuse-bouche

アミューズ

Sautéed Matsutake and King Crab Salad with Caviar

炙り松茸とタラバガニのアンサンブル

キャビアを添えて

Sautéed Foie Gras and Corn Veloute

Port Wine Sauce

フォアグラのソテー トウモロコシのブルーテと共に

芳醇なポートワインソース

Stewed Lobster and Scallop

Bouillabaisse Style

伊勢海老と帆立貝のブイヤベース仕立て

Hitachi Beef Fillet Steak with Green Pepper Sauce

Grilled Pumpkin and Mustard Potato Puree

常陸牛フィレステーキ グリーンペッパーソース

坊ちゃん南瓜のグリルとマスタードポテトピューレ

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

Smoked Eel, Hot Salad Style
Pickled Japanese Ginger and Cucumber
国産ウナギのスマーク 温製サラダ仕立て
茗荷と胡瓜のピクルスと共に

Steamed Sea Bass with Thyme Flavored Balsamic Sauce
Sautéed Fennel and Celery
スズキのスチーム タイム香るバルサミソース
フヌイユとセロリのソテー

Pan-Fried Tilefish with Shiokoji, Sea Urchin Sauce
Baked Matsutake Risotto
赤甘鯛の塩麴焼き 雲丹ソース
松茸の焼きリゾット

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

Salad Gourmande
(Pork Patty, Duck Confit, Fig)
サラダ・グルマンド
(ポークパテ 鴨のコンフィ 無花果の美食家風サラダ)

Cold Corn Soup
トウモロコシの冷製スープ

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce
Braised Cabbage and Bacon
仔牛ロースのソテー レモングラスソース
高原キャベツとベーコンのブレゼ

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

*Dinner with a complimentary Sparking 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 Menu for Cooling Summer Dinner

夏の集い デイナーメニュー

Amuse-bouche

アミューズ

Salad Gourmande

(Pork Patty, Duck Confit, Fig)

サラダ・グルマンド

(ポークパテ 鴨のコンフィ 無花果の美食家風サラダ)

Cold Corn Soup

トウモロコシの冷製スープ

Choice of : お選び下さい

Steamed Sea Bass with Thyme Flavored Balsamic Sauce

Sautéed Fennel and Celery

スズキのスチーム タイム香るバルサミソース

フヌイユとセロリのソテー

Or 又は

Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce

Cauliflower Gratin and Fried Eggplant

オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース

カリフラワーのグラタンとナスのフリット

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.

上記料金には消費税と10%のサービス料が含まれております

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

Salad Gourmande 3,000 2,000

サラダ・グルマンド(美食家風サラダ)

Sautéed Matsutake and King Crab with Caviar 4,000 2,600

タラバガニと炙り松茸のアンサンブル キャビア添え

Blackthroat Seaperch and Sautéed Matsutake Carpaccio 4,000 2,600

Sudachi-Ponzu Sauce

ノドグロと炙り松茸のカルパッチョ仕立て

すだちポン酢ソース

Smoked Eel, Hot Salad Style 4,000 2,600

Pickled Japanese Ginger and Cucumber

国産うなぎのスモーク 温製サラダ仕立て

茗荷と胡瓜のピクルスと共に

Sautéed Foie Gras and Corn Veloute 4,000 2,600

Port Wine Sauce

フォアグのソテー トウモロコシのブルーテと共に

芳醇なポートワインソース

Soup

Cold Corn Soup 1,800 1,200

トウモロコシの冷製スープ

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

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce Grilled Eggplant コチのポワレ 岩のりソース 香ばしい焼き茄子添え	¥4,000	¥2,600
Steamed Sea Bass with Thyme Flavored Balsamic Sauce Sautéed Fennel and Celery スズキのスチーム タイム香るバルサミコソース フヌイユとセロリのソテー	4,000	2,600
Pan-Fried Tilefish with Shiokoji, Sea Urchin Sauce Baked Matsutake Risotto 赤甘鯛の塩麴焼き 雲丹ソース 松茸の焼きリゾット	4,000	2,600
Stewed Lobster and Scallop, Bouillabaisse Style 伊勢海老と帆立貝のブイヤベース仕立て	5,000	3,200

Meat

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce Braised Cabbage and Bacon 仔牛ロースのソテー レモングラスソース 高原キャベツとベーコンのブレゼ	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce Cauliflower Gratin and Fried Eggplant オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース カリフラワーのグラタンとナスのフリット	4,000	2,600
Grilled Japanese Beef Sirloin and Grilled Matsutake Moromi-Miso Sauce 黒毛和牛サーロインのグリエ もろみ味噌ソース 松茸のベニエ添え	6,800	4,700
Hitachi Beef Fillet Steak with Green Pepper Sauce Grilled Pumpkin and Mustard Potato Puree 常陸牛フィレスステーキ グリーンペッパーソース 坊ちゃん南瓜のグリルとマスタードポテトピューレ	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