

Chef's Dinner
シェフズディナー

～ 設立20周年記念感謝メニュー ～

Amuse-bouche
アミューズ

Lobster and Fruit Tomato Mille-feuille with Marinated Spaghetti Squash
オマール海老とフルーツトマトのミルフィーユ仕立て
錦糸瓜のマリネ

Consommé Soup with Abalone and Matsutake
蝦夷アワビと松茸の洋風茶碗蒸し
コンソメスープと共に

Roasted Butterfish with Saikyo Miso
Sautéed Japanese Mustard Spinach with Yuzu Lemon
マナガツオのロースト 西京味噌風味
小松菜のソテー 青柚子添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Sautéed Foie Gras, Rossini Style
Perigueux Sauce
黒毛和牛サーロインのグリエとフォアグラのソテー ロッシーニ風
ペリゲーソース

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 King Salmon Filled Potato Crepe
Caviar and Sour Cream Sauce**
キングサーモンのスモーク ポテトクレープと共に
キャビアサワークリームソース

King Crab and Mushroom in Pate Filo, American Sauce
タラバ蟹とマッシュルームのパートフィロ包み焼き
アメリカンソース

Pan-fried Grouper with Tomato and White Balsamic Sauce
ハタのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミコのソース
ズッキーニのリボン添え

**Sautéed Hitachi Beef Filet with Foie Gras, Rossini Style
Perigueux Sauce**
常陸牛フィレ肉とフォアグラのソテー ロッシーニ風
ペリグーソース

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

Tuna and Scallop Tartar, Japanese Herb Sauce with Wasabi
マグロとホタテのタルタル
山葵風味の香味野菜ソース

King Crab and Mushroom in Pate Filo, American Sauce
タラバ蟹とマッシュルームのパートフィロ包み焼き
アメリカンソース

Pan-fried Sea Bream with White Wine Cream Sauce
Sautéed Swiss Chard
紅葉鯛のポワレ 白ワインクリームソース
スイスチャードのソテー添え

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

**Chicken and Morel Terrine with Rich Balsamic Sauce
Rocket Salad and Tomato**
チキンとモリーユ茸のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ルッコラとトマトのサラダ

Pumpkin Soup
カボチャのスープ

**Stewed Beef Cheek with Red Wine
Steamed Cabbage and Sautéed Mushrooms**
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
高原キャベツのブレゼとキノコのソテー添え

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

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

Tuna and Scallop Tartar, Japanese Herb Sauce with Wasabi 3,000 2,000

マグロとホタテのタルタル 紅白仕立て 山葵風味の香味野菜ソース

Chicken and Morel Terrine with Rich Balsamic Sauce 3,000 2,000

Rocket Salad and Tomato

チキンとモリーユ茸のテリーヌ 濃厚バルサミコソース

ルッコラとトマトのサラダ

Smoked King Salmon Filled Potato Crepe 3,000 2,000

Caviar and Sour Cream Sauce

キングサーモンのスモーク ポテトクレープと共に

キャビアサワークリームソース

King Crab and Mushroom in Pate Filo, American Sauce 4,000 2,600

タラバ蟹とマッシュルームのパートフィロ包み焼き

アメリカンソース

Lobster and Fruit Tomato Mille-feuille with Marinated Spaghetti Squash 4,000 2,600

オマール海老とフルーツトマトのミルフィーユ

錦糸瓜のマリネ

Consommé Soup with Abalone and Matsutake 5,000 3,000

蝦夷アワビと松茸の洋風茶碗蒸し

コンソメスープと共に

Soup

Pumpkin Soup 1,800 1,200

カボチャのスープ

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 Grouper with Fresh Tomato and White Balsamic Sauce ¥4,000 ¥2,600
ハタのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミコのソース
ズッキーニのソテー

Pan-fried Sea Bream with White Wine Cream Sauce 4,000 2,600
Sautéed Swiss Chard
紅葉鯛のポワレ 白ワインクリームソース
スイスチャードのソテー

Roasted Butterfish with Saikyo Miso 4,000 2,600
Sautéed Japanese Mustard Spinach with Yuzu Lemon
マナガツオのロースト 西京味噌風味
小松菜のソテー 青柚子添え

Meat

Sautéed Daisen Chicken with Champagne Vinegar Sauce 4,000 2,600
大山地鶏のソテー シャンパンビネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ

Stewed Beef Cheek with Red Wine 4,000 2,600
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
高原キャベツのブレゼとキノコのソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Mustard Sauce 4,000 2,600
オーストラリア産牛サーロインステーキ マスタードソース
ブルーチーズクリームパスタと隠元のソテー

Grilled Japanese Beef Sirloin with Sautéed Foie Gras, Rossini Style 6,800 4,700
Perigieux Sauce
黒毛和牛サーロインのグリエとフォアグラのソテー ロッシーニ風
ペリゲーソース

Hitachi Beef Filet Steak with Potato Gratin 9,200 6,200
Perigieux Sauce
常陸牛フィレスステーキ ペリゲーソース
特製ポテトグラタン

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