

Steak Dinner
銘柄牛ステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Sautéed Abalone with Brown Butter Sauce
Braised Japanese Mustard Spinach
蝦夷鮑のソテー ハーブ香る焦がしバターソース
小松菜のブレゼと共に

Consommé Soup Pie with Oyster Mushroom and Leek
あわび茸とポワロー葱の入ったコンソメスープ パイ包み焼き

Hitachi Beef Filet Steak (150g) with Carrot Flan and Sautéed Brussels Sprouts
Perigueux Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
“常陸牛” フィレ肉ステーキ(150g)
金美人参のフランと芽キャベツのソテー
4種のディップソース(ペリゲーソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

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

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Glass Shrimp and Flounder Tartar
Winter Vegetable Salad
白海老と平目のタルタル 冬野菜のサラダと共に

Cod Milt Meniere with Brown Butter Sauce
Sautéed Bacon and *Shungiku*
鱈白子のムニエル 焦がしバターソース
春菊とベーコンのソテー

Bouillabaisse with Monkfish and Scallop
Braised Japanese Mustard Spinach and *Daikon* Radish
アンコウと帆立のブイヤベース仕立て
小松菜と大根のブレゼ

Grilled Japanese Beef Sirloin with Pepper Sauce
***Ebi-imo* Taro Gratin**
黒毛和牛サーロインのグリル ペッパーソース
海老芋のグラタン添え

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

¥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

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Marinated John Dory with Lemon Flavored Olive oil
Mesclun Salad**
的鯛のマリネ レモン風味 ベビーリーフサラダと共に

**Pan-fried Rockfish with Kadaif
Momonosuke Turnip and Wasabi sauce**
“富山湾”メバルのカダイフ包み焼き
もものすけ蕪と茎山葵のソース

Sautéed Flounder and Snow Crab with Herb Cream Sauce
ずわい蟹のデュクセルを包んだ舌平目のソテー
ハーブ香る クリームソース

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

¥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

Pate de Campagne with Marinated Mushrooms and Lentil
パテドカンパーニュ サラダ仕立て
レンズ豆とキノコのマリネと共に

Cauliflower Potage
カリフラワーのポタージュ

Stewed Chicken with Red Wine
Sautéed Petit Vert and Short Pasta
コックオーヴァン(地鶏の赤ワイン煮込み)
シュペッツェレとプチヴェールのバターソテー

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

¥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

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
キノコとオリーブのジェノバ風 スパゲティー

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥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

Pate de Campagne 3,000 2,000
Marinated Mushrooms and Lentil
パテドカンパーニュのサラダ仕立て
レンズ豆とキノコのマリネと共に

Marinated John Dory with Lemon Flavored Olive oil 3,000 2,000
Mesclun Salad
的鯛のマリネ レモン風味
ベビーリーフサラダ添え

Pan-fried Rockfish with Kadaif 4,000 2,600
Momonosuke Turnip and Wasabi Sauce
“富山湾”メバルのカダイフ包み焼き
もものすけ蕪と茎山葵のソース

Glass Shrimp and Flounder Tartar 4,000 2,600
Winter Vegetable Salad
白海老と平目のタルタル
冬野菜のサラダ添え

Cod Milt Meniere with Brown Butter Sauce 4,000 2,600
Sautéed Bacon and Shungiku
鱈白子のムニエル 焦がしバターソース
春菊とベーコンのソテーと共に

Soup

Cauliflower Potage 1,800 1,200
カリフラワーのポタージュ

Chicken and Mushroom Soup 2,200 1,400
コラーゲンたっぷり チキンと茸のスープ

Consommé Soup Pie with Oyster Mushroom and Leek 2,200
あわび茸とポワロー葱のパイ包み焼きコンソメスープ

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

Sautéed Cod with Clam Sauce and Braised Chinese Cabbage ¥4,000 ¥2,600
真鱈のソテー 濃厚クラムソース
白菜のブレゼ添え

Pan-fried Rockfish with Clam and Tomato Sauce 4,000 2,600
Sautéed Spinach and Bacon
メバルのポワレ 浅利とトマトのソース 寒じめ法蓮草とベーコンのソテー

Sautéed Flounder and Snow Crab with Herb Cream Sauce 4,000 2,600
ずわい蟹のデュクセルを包んだ舌平目のソテー
ハーブ香る クリームソース

Bouillabaisse with Monkfish and Scallop 4,800 3,000
Braised Japanese Mustard Spinach and *Daikon* Radish
アンコウと帆立のブイヤベース
小松菜と大根のブレゼ

Meat

Stewed Chicken with Red Wine 4,000 2,600
コック オー ヴァン(地鶏の赤ワイン煮込み)
シュペッツェレとプチヴェールのバターソテー

Sautéed Noto Pork with Chaliapin Sauce 4,000 2,600
能登ポークのソテー シャリアピンソース
アンディーブのブレゼ

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce 5,000 3,000
オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース
カリフラワーのパルメザンチーズ焼き

Grilled Japanese Beef Sirloin with Pepper Sauce 6,800 4,700
黒毛和牛サーロインのグリル ペッパーソース
海老芋のグラタン添え

Hitachi Beef Filet Steak 9,200 6,200
“常陸牛” フィレ肉のステーキ
金美人参のフランと芽キャベツのソテー

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