

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Marinated Botan Shrimp and Scallop with Turnip
Yuzu Citrus and Grapeseed Oil Sauce**
牡丹海老と帆立のマリネ 聖護院かぶら包み
柚子香る グレープシードオイルソース

**Simmered Duck and Lotus Root, Kanazawa-style
Fresh Japanese Parsley**
合鴨と蓮根の洋風治部煮
セリの香りと共に

**Pan-fried Himi Yellowtail with Green French Mustard Sauce
Sautéed "Toramakidake" Winter Mushroom**
氷見寒ブリのムニエル グリーンプレンチマスタードソース
ウインターマッシュルームを添えて

**Grilled Japanese Beef Sirloin with Yuzu Citrus Pepper Sauce
Braised Canola Flower and White Asparagus**
黒毛和牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース
菜の花とホワイトアスパラガスのソテー

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

Steak Dinner
銘柄牛ステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Seared Alfonsino and Vinaigrette Sauce with Truffle
Shungiku and Walnut Salad
金目鯛の炙り トリュフ香る ビネグレットソース
春菊と胡桃のサラダ添え

New England Clam Chowder
ニューイングランド風 濃厚クラムチャウダー

Joshu Beef Filet Steak (150g) with Turnip and Butterbur Sprout Fritter
Port Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
“上州牛” フィレ肉ステーキ(150g)
もものすけ蕪のローストとフキノトウのフリット添え
4種のディップソース(ポルトソース・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

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake
Mesclun Salad
ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Sautéed Whelk and *Koushin Daikon* Radish with Olive and Anchovy Sauce
Fried Butterbur Sprout
つぶ貝と紅芯大根のソテー オリーブとアンチョビのソース
フキノトウのフリットと共に

Pan-fried Sea Bass and Beurre Blanc Sauce with Basil
Steamed Petit Vert
平スズキのポワレ バジル香る 白ワインバターソース
プチヴェールのスチーム

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ェール

¥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

Smoked Muscovy Duck with Sherry Vinegar and Honey Sauce
Marinated Canola Flower
マダレ鴨 胸肉のスモーク シェリービネガーと蜂蜜のソース
菜の花のマリネ添え

Annou Sweet Potato Potage
安納芋のポタージュ

Sautéed Noto Pork with Madeira Wine Sauce
Creamed Leek and Fried Kinbi Carrot
能登ポークのソテー マデラソース
ポワローのクリーム煮と金美人参のフリットと共に

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

¥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
バルサミコンソース

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

Dinner with a complimentary aperitif and
For groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free.
スパークリングワインを1杯プレゼント。4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Dinner Menu for New Year Season
新春感謝プラン デイナーメニュー

Amuse-bouche
アミューズ

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake
Mesclun Salad
ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Annou Sweet Potato Potage
安納芋のポタージュ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Sea Bass and Beurre Blanc Sauce with Basil
Steamed Petit Vert
平スズキのポワレ バジル香る 白ワインバターソース
プチヴェールのスチーム

or 又は

Sautéed Noto Pork with Madeira Wine Sauce
Creamed Leek and Fried Kinbi Carrot
能登ポークのソテー マデラソース
ポワローのクリーム煮と金美人参のフリットと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥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

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

Smoked Muscovy Duck with Sherry Vinegar and Honey Sauce 3,000 2,000

Marinated Canola Flower

マグレ鴨 胸肉のスマーク シェリービネガーと蜂蜜のソース
菜の花のマリネ添え

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake 3,000 2,000

Mesclun Salad

ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Marinated Botan Shrimp and Scallop with Turnip 4,000 2,600

Yuzu Citrus and Grapeseed Oil Sauce

牡丹海老と帆立のマリネ 聖護院かぶら包み
柚子香る グレープシードオイルソース

Seared Alfonsino and Vinaigrette Sauce with Truffle 4,000 2,600

Shungiku and Walnut Salad

金目鯛の炙り トリュフ香る ビネグレットソース
春菊と胡桃のサラダ添え

Simmered Duck and Lotus Root, Kanazawa-style 4,000 2,600

Fresh Japanese Parsley

合鴨と蓮根の洋風治部煮
セリの香りと共に

Soup

Annou Sweet Potato Potage 1,800 1,200

安納芋のポタージュ

Eight Kinds of Root Vegetable Soup 2,200 1,400

8種の根菜が入った ビーツスープ

New England Clam Chowder 2,200

ニューイングランド風 濃厚クラムチャウダー

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

A la Carte

Seafood

(Half-portion)
ハーフポーション

Sautéed Whelk and Daikon Radish with Olive and Anchovy Sauce つぶ貝と紅芯大根のソテー オリーブとアンチョビのソース フキノトウのフリット	¥4,000	¥2,600
Pan-fried Sea Bass and Beurre Blanc Sauce with Basil 平スズキのポワレ バジル香る 白ワインバターソース プチヴェールのスチーム	4,000	2,600
Steamed Alfonsino with Shungiku and Clam Sauce 金目鯛のスチーム 春菊と浅利のソース 牛蒡のエチューベ	4,000	2,600
Pan-fried Himi Yellowtail with Green French Mustard Sauce 氷見寒ブリのムニエル グリーンフレンチマスタードソース ウインターマッシュルーム	4,800	3,000

Meat

Roasted Kenkou Chicken with Morel and Shallot Sauce 福井県産“健康鶏”胸肉のロースト モリーユ茸とエシャロットのソース 海老芋のソテー	4,000	2,600
Sautéed Noto Pork with Madeira Wine Sauce 能登ポークのソテー マデラソース ポワローのクリーム煮と金美人参のフリット	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミコソース 金美人参のフリットと春菊のブレゼ	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef Sirloin with Yuzu Citrus Pepper Sauce 黒毛和牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース 菜の花とホワイトアスパラガスのソテー	6,800	4,700
Joshu Beef Filet Steak with Port Sauce “上州牛”フィレ肉のステーキ 芳醇なポルトソース もものすけ蕪のローストとフキノトウのフリット	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