

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Lobster and Setoka Orange Carpaccio with Ricotta Cheese
オマール海老と“せとか”のカルパッチョ サラダ仕立て
リコッタチーズと共に

Tagliatelle with Baby Sardine and Japanese Parsley
Shodoshima Hishio(Yeasts) Sauce
瀬戸内シラスとセリのタリアッテレ
小豆島醬(ひしお)の香り

Lightly Fried Grouper with Beurre Blanc and Japanese Pepper Sauce
Root Vegetable Ratatouille
ハタのフリット 山椒風味の白ワインバターソース
蓮根と牛蒡のラタトゥイユと共に

Grilled Japanese Beef Sirloin with Horseradish Sauce
Roasted Bamboo Shoots
国産牛サーロインのグリル 山わさびソース
筍のロースト添え

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

Steak Dinner
銘柄牛ステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

**Baked Snow Crab and Scallop Wrapped in Pate Brick
Mesclun Salad**

ずわい蟹と帆立のパートブリック包み焼き
ミックスベリーのサラダ

“Sole Bonne Femme”
舌平目のボンファム

**Joshu Beef Filet Steak (150g) with Sautéed Awaji Onion and Canola Flower
Marsala Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt**

“上州牛”フィレ肉ステーキ(150g)
淡路島産タマネギのローストと菜の花のバターソテー
4種のディップソース(マルサラソース・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

Marinated Salmon and Trout Roe
Boiled White Asparagus
サーモンマリネ フィヨルドルビー(マスの卵)と共に
ホワイトアスパラガス添え

Baked Risotto with Snow Crab and Leek
Saffron Sauce
ずわい蟹とポワローの焼きリゾット
サフランソース

Pan-fried Sea Bream with Red Wine Sauce
Sautéed Urui
愛媛県産 真鯛のポワレ 軽い赤ワインソース
ウルイのソテー

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

¥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

Vegetable Terrine with Olive and Caper Sauce
彩り野菜のテリーヌ
オリーブとケッパーのソース

Awaji Onion Soup
淡路島産タマネギのスープ

Grilled Choushu Chicken with Mustard Cream Sauce
Root Vegetable Fricassee
“長州鶏”むね肉のグリエ マスタードクリームソース
根菜のフリカッセを添えて

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 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

Vegetable Terrine with Olive and Caper Sauce

彩り野菜のテリーヌ
オリーブとケッパーのソース

Awaji Onion Soup

淡路島産タマネギのスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Sea Bream with Red Wine Sauce

Sautéed Urui

愛媛県産 真鯛のポワレ 赤ワインバターソース
ウルイのソテー

or 又は

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce

Sautéed Canola Flower and Sweet Potato

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
菜の花のバターソテーと鳴門金時芋を添えて

Chocolate Mousse Cake

チョコレートムースケーキ

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

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

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

Vegetable Terrine with Olive and Caper Sauce 3,000 2,000

彩り野菜のテリーヌ

オリーブとケッパーのソース

Marinated Salmon and Trout Roe 3,000 2,000

Boiled White Asparagus

サーモンマリネ フィヨルドルビーと共に

ホワイトアスパラガス添え

Baked Snow Crab and Scallop wrapped in Pate Brick 4,000 2,600

Mesclun Salad

ずわい蟹と帆立のパートブリック包み焼き

ミックスベビーリーフのサラダ

Baked Risotto with Snow Crab and Leek 4,000 2,600

Saffron Sauce

ずわい蟹とポワローの焼きリゾット

サフランソース

Lobster and Setoka Orange Carpaccio with Ricotta Cheese 4,000 2,600

オマール海老と“せとか”のカルパッチョ サラダ仕立て

リコッタチーズと共に

Soup

Chinese Cabbage and Cauliflower Potage 1,800 1,200

白菜とカリフラワーのポタージュ

Awaji Onion Soup 1,800 1,200

淡路島産タマネギのスープ

Consommé Soup 2,200 1,600

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 Bream with Red Wine Sauce ¥4,000 ¥2,600

愛媛県産 真鯛のポワレ 軽い赤ワインソース
ウルイのソテー添え

Acqua Pazza with Greenling and Mussels 4,000 2,600

アイナメとムール貝のアクアパッツァ

Lightly Fried Grouper with Beurre Blanc and Japanese Pepper Sauce 4,000 2,600

ハタのフリット 山椒風味の白ワインバターソース
蓮根と牛蒡のラタトゥイユと共に

“Sole Bonne Femme” 4,800 3,000

舌平目のボンファム

Meat

Grilled Choushu Chicken with Mustard Cream Sauce 4,000 2,600

“長州鶏” 胸肉のグリユ マスタードクリームソース
根菜のフリカッセ

Roasted Pork with Citrus Sauce 4,000 2,600

愛媛県産 “ふれ愛” 姫ポークのロースト シトラスソース
北あかりポテトとキノコのソテー

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 エシヤロットソース
菜の花のバターソテーと鳴門金時

Grilled Japanese Beef Sirloin with Horseradish Sauce 6,800 4,700

国産牛サーロインのグリル 山わさびソース
筍のロースト

Joshu Beef Filet Steak with Marsala Sauce 9,200 6,200

“上州牛” フィレ肉のステーキ 芳醇なマルサラソース
淡路島産タマネギのローストと菜の花のバターソテー

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