

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Tora-Fugu (Blowfish) Carpaccio with Ginger Sauce
Japanese Ginger Salad
長崎県産トラフグの炙りカルパッチョ仕立て 新生姜風味
夏茗荷のサラダ添え

Pasted Sweetfish with Water Pepper and Basil Sauce
Fried Young Sweetfish
鮎のリエット 紅タデとバジルのソース
稚鮎のセモリナフリットと共に

Pan-fried Grouper with Eggplant and Anchovy Puree
Sautéed Manganji
ハタのポワレ 赤茄子とアンチョビのピューレ
甘長唐辛子のソテー

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Tomato and Oregano Cold Sauce
Grilled Summer Vegetable
国産牛希少部位“カインミ”のグリル オレガノとトマトの冷製ソース
初夏野菜のグリル

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

¥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

Sautéed Abalone and Lobster with Sauce Américaine
Baked Pie
鮑とオマール海老のソテー エストラゴン風味のアメリケーヌソース
パイケースと共に

Beef and Chicken Consommé Soup with Shark Fin
フカヒレ入りダブルコンソメスープ

Kirimine Beef Filet Steak (150g) with Truffle Fran
Blue Cheese Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉ステーキ(150g)
トリュフのフランと共に
4種のディップソース(ブルーチーズソース・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

Steamed Scallop
Green Salad with Kohlrabi and Ghost Plant
帆立貝の低温スチーム
コールラビとグラパラリーフのサラダと共に

Sautéed Swordtip Squid and Green Asparagus
White Wine and Butter Sauce
玄界灘の剣先烏賊とグリーンアスパラガスのソテー
白ワインバターソース

Pan-fried Flathead with Balsamic Sauce
Sautéed Okra and Seaweed Risotto
マゴチのポワレ バルサミコソース
岩海苔のリゾットとオクラのソテーを添えて

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

¥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 and Consommé Jelly Terrine
Lemon and Mascarpone Cheese Mousse
彩り野菜とトマト風味コンソメジュレのテリーヌ
レモンとマスカルポーネチーズのムース添え

Leek and Potato Potage
ポロ葱とジャガイモのポターージュ

Grilled Pork Loin with Grape and Mustard Sauce
Sautéed Leaf Beet and Pumpkin Gratin
宮崎県産ポークロースのグリル グレープマスタードソース
スイスチャードのソテーと南瓜のグラタン

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

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 クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
Vegetable and Consommé Jelly Terrine Lemon and Mascarpone Cheese Mousse 彩り野菜とトマト風味コンソメジュレのテリーヌ レモンとマスカルポーネチーズのムース添え	3,000	2,000
Steamed Scallop Green Salad with Kohlrabi and Ghost Plant 帆立貝の低温スチーム コールラビとグラパラリーフのサラダと共に	4,000	2,600
Pasted Sweetfish with Water Pepper and Basil Sauce Fried Young Sweetfish 鮎のリエット 紅タデとバジルのソース 稚鮎のセモリナフリットと共に	4,000	2,600
Tora-Fugu (Blowfish) Carpaccio with Ginger Sauce Japanese Ginger Salad 長崎県産トラフグの炙りカルパッチョ仕立て 新生姜風味 夏茗荷のサラダ添え	5,000	3,000

Soup

Leek and Potato Potage ポロ葱とジャガイモのポターージュ	1,800	1,200
Chicken Consommé Soup with Wax Gourd and Beetroot ビーツと冬瓜のチキンコンソメスープ	2,200	1,600
Consommé Soup コンソメスープ	2,200	1,600
Beef and Chicken Consommé Soup with Shark Fin フカヒレ入りダブルコンソメスープ	3,000	

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

Seafood

(Half-portion)
ハーフポーション

Sautéed Squid and Asparagus with White Wine and Butter Sauce 玄界灘の剣先烏賊とグリーンアスパラガスのソテー 白ワインバターソース	¥4,000	¥2,600
Sautéed Swordfish with Tomato and Basil Sauce カジキマグロのソテー ハーブ香るトマトソース パプリカのコンフィ	4,000	2,600
Pan-fried Flathead with Balsamic Sauce マゴチのポワレ バルサミコソース 岩海苔のリゾットとオクラのソテー	4,800	3,000
Pan-fried Grouper with Eggplant and Anchovy Puree ハタのポワレ 赤茄子とアンチョビのピューレ 甘長唐辛子のソテー	4,800	3,000
Sautéed Abalone and Lobster with Sauce Américaine 鮑とオマール海老のソテー エストラゴン風味のアメリカーナソース	5,000	3,000

Meat

Roasted Chicken with Yuzu-Pepper and Bread Crumbs 日向鶏の柚子胡椒パン粉焼き フォンドヴォーソース 高原キャベツとゴーヤのブレゼ添え	4,000	2,600
Grilled Pork Loin with Grape and Mustard Sauce 宮崎県産ポークロースのグリル グレープマスタードソース スイスチャードのソテーと南瓜のグラタン	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce オーストラリア産牛サーロインステーキ 香草風味ポートワインソース 冬瓜と赤茄子のグリル	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Tomato and Oregano Cold Sauce 国産牛希少部位“カインミ”のグリル オレガノとトマトの冷製ソース 初夏野菜のグリル	6,800	4,700
Kirimine Beef Filet Steak with Blue Cheese Sauce “霧峰牛” フィレ肉のステーキ ブルーチーズのソース ボルドー風 トリュフのフラン	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