

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Amberjack and Sea Urchin with Sweet Bell Pepper Sauce
福岡県産 ヒラマサのマリネ 甘長唐辛子ソース
雲丹を添えて

Sautéed Lobster and Squid with Fresh Tomato Sauce
オマール海老と玄界灘剣先烏賊のソテー
フレッシュトマトソース

Cutlass Fish Meunière with Butter Sauce
Sautéed Wax Gourd and Paprika with Turmeric
太刀魚のムニエル 焦がしバターソース
冬瓜とパプリカのソテー ターメリック風味

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madera Sauce
Grilled Summer Truffle and Kurokawa Squash
国産牛希少部位“カインミ”のグリル マデラソース
サマートリュフと黒皮南瓜のグリル

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

Steamed Pike Conger Wrapped with Rice Paper, Balsamic Sauce
Truffle Omelet

鱧のもち皮包み蒸し 濃厚バルサミソース
トリュフ香る 福岡“地黄卵”の卵焼きと共に

Green Tiger Prawn Cold Royal with Consommé Jelly and Caviar

長崎県産 赤足海老の冷製ロワイヤル
コンソメジュレとキャビアを添えて

Kirimine Beef Filet Steak (150g) with Sweet Potato Gratin
Yuzu Pepper Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt

宮崎県“霧峰牛”フィレ肉ステーキ(150g)
紫芋のグラタン
4種のディップソース(柚子胡椒ソース・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

Saimaki Shrimp, Mussel, Scallop with Consommé Jelly
Braised Wax Gourd and Zucchini
新鮮魚介(才巻海老・ムール貝・帆立貝)のコンソメジュレがけ
冬瓜とズッキーニと共に

Marbled Sole Fritter with Anchovy Dip Sauce
Broiled Sweet Corn Risotto
マコガレイのフリット アンチョビ風味ディップソース
焼きトウモロコシのリゾット

Sautéed Grunt with Basil and Butter Sauce
Braised Summer Vegetable
イサキのソテー フレッシュバジルのバターソース
夏野菜のカポナータ添え

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

¥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

Jambon Perisille
Pickled Japanese Ginger and Bitter Gourd
ジャンボンペルシエ
茗荷とゴーヤのピクルス添え

Cold Sweet Potato Potage
紅あずま芋の冷製ポタージュ

Stewed Satsuma Chicken and Paprika
Eggplant Fritter
薩摩軍鶏とパプリカのバスケーズ
茄子のフリット添え

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

¥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 Sparking wine and
for groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.
スパークリングワイン1杯と4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Menu for Cooling Summer Dinner

夏の集い デイナーメニュー

Amuse-bouche

アミューズ

Jambon Perisille

Pickled Japanese Ginger and Bitter Gourd

ジャンボンペルシエ

茗荷とゴーヤのピクルス添え

Cold Sweet Potato Potage

紅あずま芋の冷製ポタージュ

Choice of : お選び下さい

Sautéed Grunt with Basil and Butter Sauce

Braised Summer Vegetable

イサキのソテー フレッシュバジルのバターソース

夏野菜のカポナータと共に

or 又は

Stewed Satsuma Chicken and Paprika

Eggplant Fritter

薩摩軍鶏とパプリカのバスケーズ

茄子のフリット添え

Mango Pudding

マンゴープリン

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Appetizer

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

Jambon Perisille 3,000 2,000
Pickled Japanese Ginger and Bitter Gourd
ジャンボンペルシエ
茗荷とゴーヤのピクルスを添え

Saimaki Shrimp, Mussel, Scallop with Consommé Jelly 4,000 2,600
Braised Wax Gourd and Zucchini
新鮮魚介(才巻海老・ムール貝・帆立貝)のコンソメジュレがけ
冬瓜とズッキーニと共に

Marinated Amberjack and Sea Urchin 4,000 2,600
Sweet Bell Pepper Sauce
福岡県産 ヒラマサのマリネ 甘長唐辛子ソース
雲丹を添えて

Steamed Pike Conger Wrapped with Rice Paper, Balsamic Sauce 5,000 3,000
Truffle Omelet
鱧のもち皮包み蒸し 濃厚バルサミコソース
トリュフ香る 福岡“地黄卵”の玉子焼きと共に

Green Tiger Prawn Cold Royal with Consommé Jelly and Caviar 3,000
長崎県産 赤足海老の冷製ロワイヤル
コンソメジュレとキャビアを添えて

Soup

Cold Sweet Potato Potage 1,800 1,200
紅あずま芋の冷製ポタージュ

Gazpacho 1,800 1,200
ガスパチョスープ

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ことがございます

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Seafood

Pan-Fried Seabass with Curry and Balsamic Sauce ¥4,000 ¥2,600
スズキのポワレ カレー風味バルサミコソース ポレンタ添え

Marbled Sole Fritter with Anchovy Dip Sauce 4,000 2,600
Broiled Sweet Corn Risotto
マコガレイのフリット アンチョビ風味ディップソース
焼きトウモロコシのリゾット

Sautéed Grunt with Basil and Butter Sauce, Braised Summer Vegetable 4,800 3,000
イサキのソテー フレッシュバジルのバターソース
夏野菜のカポナータ

Cutlass Fish Meunière with Butter Sauce 4,800 3,000
Sautéed Wax Gourd and Paprika with Turmeric
太刀魚のムニエル 焦がしバターソース
冬瓜とパプリカのソテー ターメリック風味

Sautéed Lobster and Squid with Fresh Tomato Sauce 5,000 3,000
オマール海老と玄界灘剣先烏賊のソテー フレッシュトマトソース

Meat

Stewed Satsuma Chicken and Paprika with Eggplant Fritter 4,000 2,600
薩摩軍鶏とパプリカのバスケット 茄子のフリット添え

Grilled Pork Loin and Eggplant, Herb and Fond Veau Sauce 4,000 2,600
ポークロースと米茄子のグリル ハーブ香るフォンドヴォーソース

Australian Beef Sirloin Steak with Basil Sauce, Braised Summer Vegetable 5,000 3,000
オーストラリア産牛サーロインステーキ バジルソース
夏野菜のカポナータ

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madera Sauce 6,800 4,700
Grilled Summer Truffle and Kurokawa Squash
国産牛希少部位“カイノミ”のグリル マデラソース
サマートリュフと黒皮南瓜のグリル

Kirimine Beef Filet Steak with Yuzu Pepper Sauce 9,200 6,200
Sweet Potato Gratin
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 柚子胡椒ソース 紫芋のグラタン

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