

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Tuna and Avocado Charlotte with Balsamic Vinegar Sauce Fjord Ruby
鮪とアヴォカドのシャルロット バルサミコソース
フィヨルドルビーを添えて

**Pike Conger Meniere with Mushroom Duxelles Sauce
Braised Red Leek from Yamagata**
鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース
長葱のブレゼ

Pan-Fried Stonefish
Matsutake Mushroom and Koshihikari Risotto from Niigata
新潟産 オコゼのポワレ
松茸とコシヒカリのリゾットと共に

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Port Wine Sauce
Deep-Fried Potato Truffle Flavor
国産牛希少部位“カインミ”のグリル ポルト酒ソース
トリュフ香るインカポテトのフリット

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

Filet Steak Dinner
銘柄牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Lobster and Turban Shell Terrine
Kinshi Gourd and Lotus Root Salad
オマール海老とサザエのテリーヌ
錦糸瓜と新蓮根のサラダと共に

Pan-Fried Grouper with Butter and Shark Fin Sauce
Mushed Lily Balb

ハタのポワレふかひれ入りバターソース
ゆり根のピューレを添えて

Kirimine Beef Filet Steak with Eggplant Moussaka
Morelli Mushroom Sauce, Grated Radish with Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉ステーキ(150g)新潟産秋ナスのムサカ
4種のディップソース(モリユ茸のソース・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, Scallop and Chrysanthemum Salad
Yamagata Green Beans and Shallot with Grain Mustard
ズワイ蟹、帆立貝、もって菊のサラダ仕立て
山形産隠元とエシャロットの粒マスタード和えと共に

Pike Conger Meniere with Mushroom Duxelles Sauce
Braised Red Leek from Yamagata
鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース
長葱のブレゼ

Pan-Fried Grouper with Butter and Shark Fin Sauce
Mashed Lily Balb
ハタのポワレ ふかひれ入りバターソース
ゆり根のピューレを添えて

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

Authentic Dinner
オーセンティックディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Jambon Perisillé with Rocket Salad Pickled *Myoga*
ジャンボンペルシエ ルッコラサラダと茗荷のピクルス

Chestnuts Squash Potage
栗かぼちやのポタージュスープ

Lamb Roast with Ratatouille
仔羊背肉のロースト ラタトゥイユ添え

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

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

Gluten Free Dinner
グルテンフリー ディナー

**Garden Green Salad with Smoked Salmon and Tomato
Honey and Mustard Dressing**
スモークサーモンと完熟トマトのガーデングリーンサラダ
蜂蜜と粒マスタードのドレッシング

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

**Pan-fried Fish of the Day with White Wine Sauce
Seasonal Vegetables**
鮮魚のポワレ 白ワインソース
季節の野菜添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce
Sautéed Wild Mushroom**
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
キノコのソテーと共に

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥10,000

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

Snow Crab, Scallop and Chrysanthemum Salad 3,000 2,000

Yamagata Green Beans and Shallot with Grain Mustard

ズワイ蟹、帆立貝、もって菊のサラダ仕立て

山形産隠元とエシャロットの粒マスタード和え

Jambon Perisillé with Rocket Salad Pickled Myoga 4,000 2,600

ジャンボンペルシエ ルッコラサラダと茗荷のピクルス

Tuna and Avocado Charlotte with Balsamic Vinegar Sauce Fjord Ruby 4,000 2,600

鮪とアヴォカドのシャルロット バルサミソース

フィヨルドルビーを添えて

Lobster and Turban Shell Terrine 4,000 3,000

Kinshi Gourd and Lotus Root Salad

オマール海老とサザエのテリーヌ 錦糸瓜と新蓮根のサラダと共に

Soup

Chestnuts Squash Potage 1,800 1,200

栗かぼちゃのポタージュスープ

Mushroom and Collagen Soup 1,800 1,200

茸のコラーゲンスープ

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Seafood

Pan-Fried Seabass with Fresh Tomato and White Balsamic Vinegar Sauce ¥4,000 ¥2,600
Sautéed Swiss Chard
スズキのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミソース
スイスチャードのソテーを添えて

Pike Conger Meniere with Mushroom Duxelles Sauce 4,000 2,600
Braised Red Leek from Yamagata
鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース 長葱のブレゼ

Pan-Fried Grouper with Butter and Shark Fin sauce 4,800 3,000
Mushed Lily Balb
ハタのポワレ フカヒレ入りバターソース
ゆり根のピューレを添えて

Pan-Fried Stonefish 5,000 3,000
Matsutake Mushroom and Koshihikari Risotto from Niigata
新潟産 オコゼのポワレ 松茸とコシヒカリのリゾットと共に

Meat

Roasted Chicken Breast from Niigata with Champagne Vinegar Sauce 4,000 2,600
Ginkgo and Potato Fricassee
新潟産“越の鶏”胸肉のロースト
銀杏とポテトのフリカッセ シャンパンビネガーソース

Lamb Roast with Ratatouille 4,000 2,600
仔羊背肉のロースト ラタトゥイユ添え

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Vinegar Sauce 5,000 3,000
Pumpkin Gratin
オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミソース
南瓜のグラタンと共に

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Port Wine Sauce 6,800 4,700
Deep-Fried Potato Truffle Flavor
国産牛希少部位“カインミ” ポルト酒ソース
トリュフ香るインカポテトのフリット

Kirimine Beef Filet Steak with Eggplant Moussaka 9,200 6,200
Morelli Mushroom Sauce, Grated Radish with Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 新潟産秋ナスのムサカ
4種のディップソース(モリーユ茸のソース、おろしぽん酢、山葵、藻塩)

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