

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Hakkaisan Salmon and Yamagata Eggplant Millefeuille with Yuzu Sauce**  
八海山サーモンと山形県産茄子のミルフィーユ  
柚子の香り

**Deep-Fried Niigata Glass Shrimp  
Chrysanthemum and Lotus Root Salad**  
新潟県産甘海老のセモリナフリット  
もって菊と新レンコンのサラダ

**Sautéed Harvestfish with Miso and White Wine Butter Sauce  
Braised Japanese Black Radish**  
マナガツオのソテー 月山山吹みその白ワインバターソース  
黒大根のブレゼを添えて

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Chasseur Sauce  
Deep-Fried Yamagata Makomodake**  
国産牛希少部位“カインミ”のグリル シャスールソース  
マコモダケのフリット

**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

Roasted Lobster and Eel Wrapped Part Philo  
Sautéed Niigata White Maitake Mushroom  
伊勢海老と鰻のパートフィロ包み焼き  
新潟県産白舞茸のソテー

“Soupe de Poisson”  
Red Cornetfish and Swordtip Squid  
Melba Toast  
赤ヤガラと剣先イカのスープドポワソン  
メルバトースト添え

Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin (150g)  
Sautéed Propagules, Chestnut Souffle  
with Marsala Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉ステーキ(150g) 栗のスフレとむかごのソテー  
4種のディップソース (マルサラ酒ソース・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 Amberjack with Herbs**  
**Arugula and Celery Salad**  
間八のハーブマリネ ルッコラとセロリのサラダ

**“Soupe de Poisson”**  
**Red Cornetfish and Swordtip**  
**Melba Toast**  
赤ヤガラと剣先イカのスープドポワソン  
メルバトースト添え

**Sautéed Harvestfish with Miso and White Wine Butter Sauce**  
**Braised Japanese Black Radish**  
マナガツオのソテー 月山山吹みその白ワインバターソース  
黒大根のブレゼを添えて

**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 デイナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Pate de Campagne with Consommé Jelly  
Lentil and Lily Bulb Salad**  
パテ・ド・カンパーニュ コンソメジュレ  
レンズ豆とゆり根のサラダ

**Mushroom Potage Soup**  
マッシュルームのポタージュスープ

**Roasted Magret Duck Breast with Bigarade Sauce  
Braised Endive**  
マグレ鴨のロティ ビガラードソース  
アンディーブのブレゼ

**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 Fruit Tomato**  
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

**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 エシャロットソース  
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

Marinated Amberjack with Herbs 3,000 2,000  
Arugula and Celery Salad  
間八のハーブマリネ ルッコラとセロリのサラダ

Pate de Champagne with Consommé Jelly 3,000 2,000  
Lentil and Lily Bulb Salad  
パテ・ド・カンパーニュ コンソメジュレ レンズ豆とゆり根のサラダ

Hakkaisan Salmon and Yamagata Eggplant Millefeuille with Yuzu Sauce 3,000 2,000  
八海山サーモンと山形県産茄子のミルフィーユ 柚子の香り

Roasted Lobster and Eel Wrapped Part Philo 4,000 3,000  
Sautéed Niigata White Maitake Mushroom  
伊勢海老と鰻のパートフィロ包み焼き 新潟県産白舞茸のソテー

**Soup**

Mushroom Potage Soup 1,800 1,200  
マッシュルームのポタージュスープ

Chicken Consommé Soup wit Winter Melon and Paprika 1,800 1,200  
冬瓜とパプリカのチキンコンソメスープ

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

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Seafood**

Pan-Fried Red Snapper with Basil Clams Sauce ¥4,000 ¥2,600

Sautéed Spinach

紅葉鯛のポワレ 浅利とバジルのソース ほうれん草のソテー添え

Sautéed Harvestfish with Miso and White Wine Butter Sauce 5,000 3,000

Braised Japanese Black Radish

マナガツオのソテー 月山山吹みその白ワインバターソース

黒大根のブレゼを添えて

“Soupe de Poisson” Red Cornetfish and Swordtip Squid, Melba Toast 5,000 3,000

赤ヤガラと剣先イカのスープドポワソン メルバトースト添え

**Meat**

Sautéed Pork Tenderloin “Scaloppini” 4,000 2,600

with Shiitake Mushroom and Capper Sauce, Sautéed Pumpkin

ポークフィレのスカロッピーネ 椎茸とケッパーのソース

南瓜のホワイトバルサミコ風味

Roasted Magret Duck Breast with Bigarade Sauce 4,000 2,600

Braised Endive

マグレ鴨のロティ ビガラードソース アンディーブのブレゼ

Australian Beef Sirloin Steak with Café de Paris Butter 5,000 3,000

Braised Endive

オーストラリア産牛サーロインステーキ カフェ・ド・パリ・バターソース

アンディーブのブレゼ

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Chasseur Sauce 6,800 4,700

Deep-Fried Makomodake

国産牛希少部位“カインミ”のグリル シャスールソース

マコモダケのフリット

Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin 9,200 6,200

Sautéed Propagules, Chestnut Souffle

with Marsala Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi

宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 栗のスフレとむかごのソテー

4種のディップソース (マルサラ酒ソース、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