

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**  
**新春プラン デイナーメニュー**

**Amuse-bouche**

アミューズ

**Botan Shrimp and Leek Confit**  
**Japanese Parsley and Radish Salad**

ぼたん海老と長葱のコンフィ  
芹と大根のサラダ添え

**Potage Soup of the Day**

本日のポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Red Snapper with American Sauce**  
**Sautéed Mushroom and Shallot**

金目鯛のポワレ アメリケーヌソース  
マッシュルームとエシャロットのソテー

or 又は

**“Bourguignon de Chevreuil”,**  
**Braised Venison with Red Wine**

“ブルギニヨン ド シュヴルイユ”  
ブルゴーニュ風 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥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 consumption tax and 10% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

**Japanese Beef Fillet 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

**Botan Shrimp and Leek Confit**  
**Japanese Parsley and Radish Salad**  
ぼたん海老と長葱のコンフィ  
芹と大根のサラダ添え

**Pan-fried Red Snapper with American Sauce**  
**Sautéed Mushroom and Shallot**  
金目鯛のポワレ アメリカソース  
マッシュルームとエシャロットのソテー

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Creamed Lotus Root Gratin**  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 蓮根のグラタン  
4種のディップソース  
(モリユ茸ソース、おろしぼん酢、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

**Authentic Dinner**  
オーセンティック デイナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Shrimp and Burghul Salad**  
**Marinated Turnip and Cauliflower**  
才巻海老のブルグルサラダ  
蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Potage Soup of the Day**  
本日のポタージュスープ

**“Bourguignon de Chevreuil”, Braised Venison with Red Wine**  
“ブルギニヨン ド シュヴルイユ ”  
ブルゴーニュ風 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み

**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

**A la Carte**

**Appetizer**

Half Portion

**Classic Caesar Salad**

¥1,800

ハーフサイズ

¥1,200

クラシックシーザーサラダ

**Shrimp and Burghul Salad**

**Marinated Turnip and Cauliflower**

3,000

2,000

才巻海老のブルグルサラダ

蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Botan Shrimp and Leek Confit**

**Japanese Parsley and Radish Salad**

4,000

3,000

ぼたん海老と長葱のコンフィ

芹と大根のサラダ添え

**Soup**

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables**

1,800

1,200

ビーツと根菜のデトックススープ

**Potage Soup of the Day**

1,800

1,200

本日のポタージュスープ

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

Pan-fried Greening with Saffron Sauce, Ribbon-shaped Cabbage ¥4,000  
アイナメのポワレ サフランソース 寒玉キャベツのリボンと共に  
Half Portion ¥2,600

Pan-fried Red Snapper with American Sauce 5,000 3,000  
Sautéed Mushroom and Shallot  
金目鯛のポワレ アメリケーヌソース マッシュルームとエシャロットのソテー

### Meat

Baked "Daisen" Chicken with Grain Mustard Sauce, Herb Bread Crust 4,000 2,600  
Sautéed Taro Potato and Mushroom  
銘柄鶏“大山どり”の香草パン粉焼き 粒マスタードソース 里芋と茸のソテー

"Bourguignon de Chevreuil", Braised Venison with Red Wine 4,000 2,600  
“ブルギニョン ド シュヴルイユ”  
ブルゴーニュ風 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み

Australian Beef Sirloin Steak with Horse Radish Sauce 5,000 3,000  
Sautéed Field Mustard with Butter  
オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース  
菜の花のバターソテー

Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak 9,200 6,200  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
Creamed Lotus Root Gratin  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 蓮根のグラタン  
4種のディップソース (モリーユ茸ソース、おろしぼん酢、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