

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

**Seasonal Vegetables Terrine with Tapenade Sauce**  
夏野菜のテリーヌ タプナードソース

**Chilled Corn Soup**  
冷製 コーンスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-Fried Red Snapper with Seaweed Cream Saucer**  
**Grilled Pumpkin Noodles**  
金目鯛のポワレ 岩海苔クリームソース  
そうめん 南瓜のグリル添え

or 又は

**Imomochi Pork Cutlet with Chilled Fresh Tomato Sauce "Checca Sauce"**  
**Buttered String Beans**  
いもち豚のポークカツレツ 冷たいトマトのソース  
サーベルインゲンのバターソテーと共に

**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

**¥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

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Rondo Style Lobster and Fruit Tomato with Citrus Sauce**  
オマール海老とフルーツトマトのロンド仕立て  
シトラスソース

**Steamed Conger Eel Red Wine Flavor  
with Turban Shell Risotto**  
ウナギの赤ワイン蒸し  
サザエのリゾットと共に

**Pan-Fried Red Snapper with Seaweed Cream Saucer  
Grilled Pumpkin Noodles**  
金目鯛のポワレ 岩海苔クリームソース  
そうめん南瓜のグリル添え

**Grilled Japanese Beef "Kainomi"  
with Ravigote Sauce Mixed Shibazuke and Japanese Ginger  
Grilled Summer Vegetables**  
国産牛希少部位カインミと夏野菜のグリル  
シバ漬けとミョウガのラヴィゴットソース

**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

**¥13,200**

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

**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

**Seared Cutlass Fish with Ginger Vinaigrette Sauce**  
**Ghost Plant Leaves Salad**  
太刀魚の炙り ジンジャービネグレットソース  
グラパラリーのサラダ添え

**Abalone and Scallops in the Saffron Flavorful Broth**  
アワビと帆立のナージュ サフラン風味

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Edamame Brioche**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
枝豆のブリオッシュを添え  
4種のディップソース  
(シェリービネガーソース、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

**¥16,500**

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

**Authentic Dinner**  
オーセンティックディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Seasonal Vegetables Terrine with Tapenade Sauce**  
夏野菜のテリーヌ タプナードソース

**Chilled Corn Soup**  
冷製 コーンスープ

**Imomochi Pork Cutlet with Chilled Fresh Tomato Sauce "Checca Sauce"**  
**Buttered String Beans**  
いももち豚のポークカツレット 冷たいトマトのソース  
サーベルインゲンのバターソテーと共に

**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

**¥6,600**

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

## A la Carte

### Appetizer

Half Portion

ハーフサイズ

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
<b>Seasonal Vegetables Terrine with Tapenade Sauce</b> 夏野菜のテリーヌ タペナードソース	3,300	2,200
<b>Steamed Langoustine with Kohlrabi Salad Grain Mustard Sauce</b> 赤座海老のスチームとコールラビのサラダ 粒マスタードソース	3,300	2,200
<b>Rondo Style Lobster and Fruit Tomato with Citrus Sauce</b> オマール海老とフルーツトマトのロンド仕立て シトラスソース	4,400	3,300
<b>Soup</b>		
<b>Chilled Corn Soup</b> 冷製 コーンスープ	1,980	1,320
<b>Minestrone Soup</b> ミネストローネスープ	1,980	1,320

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

## A la Carte

Seafood		Half Portion ハーフサイズ
<b>Pan-fried Sea Bass with Sautéed Green Asparagus Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco"</b> スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え スペイン風アーモンドとパプリカのソース "サルサ ロメスコ"	¥4,400	2,860
<b>Abalone and Scallops in the Saffron Flavorful Broth</b> アワビと帆立のナージュ サフラン風味	4,400	2,860
<b>Pan-Fried Red Snapper with Seaweed Cream Sauce Grilled Pumpkin Noodles</b> 金目鯛のポワレ 岩海苔クリームソース そうめん南瓜のグリル添え	5,500	3,300
<b>Meat</b>		
<b>Sautéed Chicken with Basque Piperade</b> チキンソテー バスク風 ピペラードソース	4,400	2,860
<b>Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce Sautéed Seasonal Vegetables</b> オーストラリア産サーロインのステーキ マデラソース 季節野菜を添えて	5,500	3,300
<b>Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Ravigote Sauce Mixed Shibazuke and Japanese Ginger Grilled Summer Vegetables</b> 国産牛希少部位カインミと夏野菜のグリル シバ漬けとミョウガのラヴィゴットソース	7,480	5,170
<b>Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiments Edamame Brioche</b> 宮崎県産 "霧峰牛"フィレ肉のステーキ 枝豆のブリオッシュを添え 4種のディップソース (シェリービネガーソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)	10,120	6,820

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします