

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Seared Tuna and Scallop with Grain Mustard Sauce
Marinated Lotus Root**
マグロと帆立の炙り 粒マスタードソース
新蓮根のマリネ添え

**Sautéed Squid and Zucchini with Lemon Butter Sauce
Fresh Caviar on Top**
アオリイカとズッキーニのソテー レモンバターソース
キャビアと共に

**Roasted Grouper with Miso Sauce
Brazed Cabbage and Japanese Ginger**
ハタのロースト 八丁味噌ソース
ミョウガと高原キャベツのブレゼ添え

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madeira Sauce
Pumpkin Gratin**
国産牛稀少部位“カインミ”のグリル マデラソース
カボチャのグラタン添え

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

¥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

Eel and Edamame Wrapped in Pate Fillo
with Sansho Pepper Flavored White Wine Sauce
ウナギと枝豆のパートフィロ包み
山椒風味の白ワインソース

Roasted Grouper with Miso Sauce
Braised Cabbage and Japanese Ginger
ハタのロースト 八丁味噌ソース
ミョウガと高原キャベツのブレゼ添え

Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
"Hachis Parmentier" - Shepherd's Pie
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ
“アッシュェ パルマンティエ”
挽肉とマッシュポテトの重ね焼き
4種のディップソース
(シャスールソース、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

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

Authentic Dinner
オーセンティックディナー

Amuse-bouche
アミューズ

"Jambon Persille"
Terrine of Pork Ham and Parsley with Dijon Mustard
“ジャンボン ペルシエ”
ハムとパセリのテリーヌ デイジョンマスタードを添えて

"Sopa de Ajo"
Spanish Style Garlic Soup with Shrimp and Egg
”ソパ デ アホ”
スペイン風 小海老とニンニクの玉子とじスープ

Roasted Duck with Orange Bigarade Sauce
Roasted Endive
マグレ鴨のロースト オレンジ風味のビガラードソース
アンディーブのローストと共に

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

Classic Caesar Salad ¥1,980 ¥1,320
クラシックシーザーサラダ

"Jambon Persille" 3,300 2,200
Terrine of Pork Ham and Parsley with Dijon Mustard
“ジャンボン ペルシエ”
ハムとパセリのテリーヌ デイジョンマスタードを添えて

Salmon Tartare and Salmon Rillettes 3,300 2,200
with Baby Leaves Salad
秋鮭のタルタルとリエットのアンサンブル
ベビーリーフのサラダと共に

Seared Tuna and Scallop with Grain Mustard Sauce 3,300 2,200
Marinated Lotus Root
マグロと帆立の炙り 粒マスタードソース
新蓮根のマリネ添え

Eel and Edamame Wrapped in Pate Fillo 4,400 3,300
with Sansho Pepper Flavored White Wine Sauce
ウナギと枝豆のパートフィロ包み
山椒風味の白ワインソース

Soup

Ripe Tomato Soup 1,980 1,320
完熟トマトのスープ

"Sopa de Ajo" 1,980 1,320
Spanish Style Garlic Soup with Shrimp and Egg
“ソパ デ アホ”
小海老とニンニクの玉子とじスープ

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 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

Sautéed Squid and Zucchini with Lemon Butter Sauce ¥4,400 2,860
Fresh Caviar on Top
アオリイカとズッキーニのソテー レモンバターソース
キャビアと共に

Sautéed Grunt Fish with Olive and Herb Sauce 4,400 2,860
Ribbon Shaped Zucchini
イサキのソテー ハーブとオリーブのソース
ズッキーニのリボン添え

Roasted Grouper with Miso Sauce 5,500 3,300
Brazed Cabbage and Japanese Ginger
ハタのロースト 八丁味噌ソース
ミョウガと高原キャベツのブレゼ共に

Meat

Sautéed Mikawa Pork with Sherry Vinegar Sauce 4,400 2,860
Fricassee of Mushroom and Potato
三河ポークのソテー シェリービネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ

Roasted Duck with Orange Bigarade Sauce 5,500 3,300
Roasted Endive
マグレ鴨のロースト オレンジ風味のビガラードソース
アンディーブのローストと共に

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madeira Sauce 7,480 5,170
Pumpkin Gratin
国産牛稀少部位カイノミのグリル マデラソース
カボチャのグラタン

Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak 10,120 6,820
with 4 kinds of Sauce and Condiments
"Hachis Parmentier" - Shepherd's Pie
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ
“アッシュェ パルマンティエ”～挽肉とマッシュポテトの重ね焼き
4種のディップソース（シャスールソース、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 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