

Saturdays Japanese Beef Fillet Steak Course
土曜日限定 “銘柄牛ステーキコース”

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
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

**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、おろしぽん酢、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 → ¥11,000

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 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 Sirloin Steak Frites
土曜日限定 “国産牛サーロインステーキフリット”

Appetizer Platter of the Day
本日の前菜プラッター

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

Japanese Beef Sirloin Steak with French Fries
国産牛サーロインステーキ フライドポテト添え
Please order your preferred amount of steak until 250g
250gまでお好みのグラムをご用意いたします

Dessert of the Day with Coffee or Tea
本日のデザートとコーヒー又は紅茶

¥5,500

Additional Order : ご一緒に如何でしょうか

Ripe Tomato Soup	¥660
完熟トマトのスープ	
Sautéed Mushroom	880
キノコのソテー	
Garlic Spinach	880
ホウレン草のガーリックソテー	
Daily Steamed Vegetables	880
本日の温製野菜	
Spaghetti with Sardines and Fennel	1,760
イワシとウイキョウのスパゲッティ	
Fruit Parfait	1,760
フルーツパフェ	

You can change Steak Flites to Fish dishes
ステーキフリットを魚料理に変更できます

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

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

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 クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
"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	3,300	2,200
Salmon Tartare and Salmon Rillettes 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	3,300	2,200
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	3,300	2,200
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	4,400	3,300
Soup		
Ripe Tomato Soup 完熟トマトのスープ	1,980	1,320
"Sopa de Ajo" 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	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

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