

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Consomme Jelly Aspic with Lobster and Mussels**  
**Pickled Japanese Ginger**  
伊勢海老とムール貝のコンソメジュレ  
ミョウガのピクルス添え

**Meuniere of Conger Eel with Mushroom Duxelles Sauce**  
**Buttered Ginkgo**  
鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース  
銀杏のバターソースと共に

**Steamed Golden Threadfin-bream with Saffron-flavored White Wine Sauce**  
**Braised Lotus Root**  
イトヨリのスチーム サフラン風味の白ワインソース  
新蓮根のブレゼ

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Arima Japanese pepper Sauce**  
**Eggplant Gratin with Miso**  
国産牛稀少部位“カイノミ”のグリル 有馬山椒ソース  
秋茄子の味噌グラタン

**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

**Meuniere of Abalone and Shiitake Mushroom  
with Browned Butter Sauce**  
アワビと椎茸のムニエル  
アーモンドとケッパーの焦がしバターソース

**Steamed Golden Threadfin-bream with Saffron-flavored White Wine Sauce  
Braised Lotus Root**  
イトヨリのスチーム サフラン風味の白ワインソース  
新蓮根のブレゼ

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
Chestnuts Soufflé**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
栗のスフレと共に  
4種のディップソース  
(マルサラソース、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

**Salmon and Mushroom Quiche  
with Baby Leaves Salad**  
秋鮭とマッシュルームのキッシュ  
プチサラダ添え

**Pumpkin Potage Soup**  
栗カボチャのポタージュ

**"Carre d'agneau"**  
**Roasted Lamb Rack**  
**with Ratatouille and Dijon Mustard**  
”カレダニョー”  
仔羊背肉のローストとラタトゥイユ デイジヨンマスタード添え

**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

**¥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>Sea Bream Carpaccio</b> with Paprika and Caper Vinaigrette Sauce 紅葉鯛のカルパッチョ パプリカとケッパーのビネグレットソース	3,300	2,200
<b>Salmon and Mushroom Quiche</b> with Baby Leaves Salad 秋鮭とマッシュルームのキッシュ プティサラダ添え	3,300	2,200
<b>Consomme Jelly Aspic with Lobster and Mussels</b> Pickled Japanese Ginger 伊勢海老とムール貝のコンソメジュレ ミョウガのピクルス添え	3,300	2,200
<b>Meuniere of Abalone and Shiitake Mushroom</b> with Browned Butter Sauce アワビと椎茸のムニエル アーモンドとケッパーの焦がしバターソース	4,400	3,300

**Soup**

<b>Pumpkin Potage Soup</b> 栗カボチャのポタージュ	1,980	1,320
<b>Healthy Collagen Soup</b> with Winter Melon and Taro Potato 冬瓜と里芋のコラーゲンスープ	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

**Pan-fried Salmon with Curry-flavored Balsamic Sauce** ¥4,400 2,860  
**Roasted Pumpkin**

秋鮭のソテー カレー風味のバルサミコソース  
カボチャのロースト添え

**Steamed Golden Threadfin-bream** 4,400 2,860  
**with Saffron-flavored White Wine Sauce, Braised Lotus Root**

イトヨリのスチーム サフラン風味の白ワインソース  
新蓮根のブレゼ

**Meuniere of Conger Eel with Mushroom Duxelles Sauce** 5,500 3,300  
**Buttered Ginkgo**

鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース  
銀杏のバターソテーと共に

**Meat**

**"Scaloppini"** 4,400 2,860  
**Sauteed Veal with Mushrooms and White Wine Sauce**

”スカロピーネ”  
仔牛ソテー きのこと白ワインのソース

**"Carre d'agneau"** 5,500 3,300  
**Roasted Lamb Rack with Ratatouille and Dijon Mustard**

”カレ ダニョー”  
仔羊背肉のローストとラタトゥイユ デイジョンマスタード添え

**Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Arima Japanese pepper Sauce** 7,480 5,170  
**Eggplant Gratin with Miso**

国産牛稀少部位“カキノミ”のグリル 有馬山椒ソース  
秋茄子の味噌グラタン

**Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak** 10,120 6,820  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**

**Chestnuts Soufflé**

宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
栗のスフレと共に

4種のディップソース (マルサラソース、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