

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

**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 → ¥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

Pumpkin Potage Soup	¥660
栗カボチャのポタージュ	
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 Creamy Salmon and Mushrooms Sauce	1,760
秋鮭とキノコのクリームソースのスパゲッティ	
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

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
銀杏のバターソテーと共に

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

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

Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
Sea Bream Carpaccio 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
Salmon and Mushroom Quiche 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
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	3,300	2,200
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	4,400	3,300

Soup

Pumpkin Potage Soup 栗カボチャのポタージュ	1,980	1,320
Healthy Collagen Soup 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