

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Marinated Scallops and Zucchini Rondel-style with Citrus Sauce
Crown Daisy and Prosciutto Salad**

ホタテとズッキーニのマリネ ロンデル仕立て シトラスソース
春菊と生ハムのサラダ添え

**Braised Radish and Leek in Consommé Soup
Grilled Foie Gras Marinated by Saikyo-miso with Green Mustard Dip**

大根とポワローのコンソメ煮
フォアグラの西京焼きとグリーンマスタードディップを添えて

**Pan-fried John Dory with Sauce Américaine
Sautéed Spinach with Butter**

的鯛のポワレ アメリケーヌソース
ハウレン草のバターソテー

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Black Pepper Balsamic Sauce
Roasted Winter Onions**

国産牛希少部位カインミのグリル 黒胡椒風味のバルサミコソース
冬玉葱の岩塩包み焼き

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

Marinated Flatfish with Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce
寒平目のマリネ 柚子風味のビネグレットソース
フィヨルドルビーと共に

**“Soup de Poisson”
with Gurnard and Mussels**
“スープドポワソン”
ホウボウとムール貝を添えて

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments**
Braised Chicory
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ
アンディーブのブレゼ添え
4種のディップソース
(赤ワインソース、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

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

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Stuffed Turnip with Snow Crab and Lily Bulb
Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce
ズワイ蟹とゆり根を詰めた蕪のファルシ
柚子風味のビネグレットソース

“Soup de Poisson”
with Gurnard and Mussels
“スープド ポワソン”
ホウボウとムール貝を添えて

Pan-fried John Dory with Sauce Américaine
Sautéed Spinach with Butter
的鯛のポワレ アメリケーヌソース
ハウレン草のバターソテー

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

¥9,900

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

Smoked Salmon with Dill and Capers
スモークサーモン
ディルとケッパーを添えて

Mushroom Soup
マッシュルームのポタージュ

"Navarin d'agneau"
Stewed Lamb and Turnip with Tomato
“ナバラン ダニョ”
仔羊肉とカブのトマト煮

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

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
キノコとオリーブのジェノバ風 スパゲティ

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥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

Gluten Free Dinner
グルテンフリー ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
スモークサーモンと完熟トマトのガーデンサラダ
蜂蜜と粒マスタードのドレッシング

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Pan-fried Fish of the Day with White Wine Sauce
Seasonal Vegetables
鮮魚のポワレ 白ワインソース
季節の野菜添え

Australian Beef Steak with Madeira Sauce
Sautéed String Beans with Butter
オーストラリア産 サーロインステーキ マデラソース
サーベルインゲンのバターソテー添え

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥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

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

Smoked Salmon with Dill and Capers 3,300 2,200
スモークサーモン デイルとケッパーを添えて

Stuffed Turnip with Snow Crab and Lily Bulb 3,300 2,200
Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce
ズワイ蟹とゆり根を詰めた蕪のファルシ
柚子風味のビネグレットソース

Marinated Scallops and Zucchini Rondel-style 3,300 2,200
with Citrus Sauce, Crown Daisy and Prosciutto Salad
ホタテとズッキーニのマリネ ロンデル仕立て シトラスソース
春菊と生ハムのサラダ添え

Marinated Flatfish with Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce 4,400 3,300
寒平目のマリネ 柚子風味のビネグレットソース
フィヨルドルビーと共に

Soup

Mushroom Soup 1,980 1,320
マッシュルームのポタージュ

Soup de Poisson with Gurnard and Mussels 2,420 1,760
“スープドポワソン”
ハウボウとムール貝を添えて

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 Rockfish with Dried Tomato and Olive Sauce ¥4,400 2,860
Sautéed Japanese Mustard Spinach
黒ソイのポワレ ドライトマトとオリーブのソース
小松菜のソテーと共に

Pan-fried John Dory with Sauce Américaine 4,400 2,860
Sautéed Spinach with Butter
的鯛のポワレ アメリケーヌソース
ホウレン草のバターソテー

Meat

Pork Tenderloin Minute Steak with Honey Lemon Sauce 4,400 2,860
Fricassee of Sweet Potato and Mushroom
ポークフィレのミニッツステーキ ハニーレモンソース
サツマイモとキノコのフリカッセ

Australian Beef Sirloin Steak with Madeira Sauce 5,500 3,300
Sautéed String Beans with Butter
オーストラリア産 サーロインステーキ マデラソース
サーベルインゲンのバターソテー添え

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Black Pepper Balsamic Sauce 7,480 5,170
Roasted Winter Onions
国産牛稀少部位“カイノミ”のグリル 黒胡椒風味のバルサミコソース
冬玉葱の岩塩包み焼き

Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak 10,120 6,820
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Braised Chicory
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ
アンディーブのブレゼ添え
4種のディップソース（赤ワインソース、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