

Dinner with a complimentary aperitif and  
For groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free.

スパークリングワインを1杯プレゼント  
4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

**Special Dinner Menu for New Year Season  
新春プラン デイナーメニュー**

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Terrine of Chicken and Sautéed Onion  
with Salsa Romesco**

チキンと餡色玉ねぎのテリーヌ  
サルサ ロメスコ添え

**Cauliflower Soup**  
カリフラワーのポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce  
Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレゼ

or 又は

**Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce  
Mustard Flavored Mashed Potatoes**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ マデラソース  
マスタード風味のマッシュポテト添え

**Dessert of the Day**  
本日のデザート

**Coffee or Tea**  
コーヒー 又は 紅茶

**¥7,800**

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

The price above includes consumption tax and 10% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Fried Toyama White Shrimp  
with Winter Vegetable Salad**  
富山県産白海老のフリット  
冬野菜のサラダと共に

**Meunière of Cod Milt  
with Sautéed Spinach and Lily Bulb**  
鱈白子のムニエル  
ほうれん草とゆり根のソテー

**Bouillabaisse with Red Bream  
Clams and Braised Japanese Radish**  
金目鯛とハマグリの子ヤベース  
大根のブレゼ添え

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Black Pepper Sauce  
Taro Potato and Bacon Galette with Parmigiano Reggiano**  
国産牛希少部位カインミのグリル 黒胡椒ソース  
パルメザンチーズ風味の里芋とベーコンのガレット

**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

**Grilled Shrimp and Scallops Wrapped in Flour Sheet  
with Mixed Baby Leaves Salad**  
ボタン海老と帆立のパートブリック包み焼き  
ミックスベビーリーフのサラダと共に

**Onion Gratin Soup  
with Sautéed Foie-gras**  
オニオングラタンスープ  
フォアグラのソテー添え

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
Fried Yellow Carrot**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
金美人参のフリット添え  
4種のディップソース  
(トリュフソース、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

**Blessing from the Oceans**  
海の幸ディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Marinated Tasmanian Salmon  
with Mustard Flavor Canola Flower**  
タスマニアサーモンのマリネ  
菜の花のマスタード風味

**Meunière of Cod Milt  
with Sautéed Spinach and Lily Bulb**  
鱈白子のムニエル  
ほうれん草とゆり根のソテー

**Bouillabaisse**  
**with Red Bream, Clams and Braised Japanese Radish**  
金目鯛とハマグリของブイヤベース  
大根のブレイゼ添え

**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

**¥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

**Terrine of Chicken and Sautéed Onion  
with Salsa Romesco**

チキンと餡色玉ねぎのテリーヌ  
サルサ ロメスコ添え

**Cauliflower Soup with Crispy Bacon**

カリフラワーのポタージュスープ  
クリスピーベーコンのアクセント

**Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce  
Mustard Flavored Mashed Potatoes**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ マデラソース  
マスタード風味のマッシュポテト添え

**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

**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 Sirloin Steak with Madera Sauce**  
**Mustard Flavored Mashed Potatoes**  
オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ マデラソース  
マスタード風味のマッシュポテト添え

**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

**Terrine of Chicken and Sautéed Onion with Salsa Romesco** 3,300 2,200  
チキンと餡色玉ねぎのテリーヌ  
サルサ ロメスコ添え

**Fried Toyama White Shrimp with Winter Vegetable Salad** 3,300 2,200  
富山県産 白海老のフリット 冬野菜のサラダと共に

**Marinated Tasmanian Salmon with Mustard Canola Flower** 3,300 2,200  
タスマニアサーモンのマリネ 菜の花のマスタード風味

**Grilled Shrimp and Scallops Wrapped in Flour Sheet  
with Mixed Baby Leaves Salad** 4,400 3,300  
ボタン海老と帆立のパートブリック包み焼き  
ミックスベビーリーフのサラダと共に

**Soup**

**Cauliflower Soup with Crispy Bacon** 1,980 1,320  
カリフラワーのポタージュスープ  
クリスピーベーコンのアクセント

**Onion Gratin Soup with Sautéed Foie-gras** 2,640  
オニオングラタンスープ  
フォアグラのソテー添え

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

**Meunière of Cod Milt** ¥3,960 2,640  
**with Sautéed Spinach and Lily Bulb**

鱈白子のムニエル  
ほうれん草とゆり根のソテー

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce** 4,400 2,860  
**Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレゼ

**Bouillabaisse with Red Bream** 4,400 2,860  
**Clams and Braised Japanese Radish**

金目鯛とハマグリのブイヤベース 大根のブレゼ添え

**Meat**

**“Fricassée de Volaille”** 4,400 2,860  
**Creamy Chicken Fricassee**

“フリカッセ ド ヴォライユ” 鶏肉のクリーム煮

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Grain Mustard Sauce** 4,400 2,860

能登ポークフィレのソテー 粒マスタードソース  
ウインターマッシュルームのソテーと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce** 5,500 3,300  
**Mustard Flavored Mashed Potatoes**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ マデラソース  
マスタード風味のマッシュポテト添え

**Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Black Pepper Sauce** 7,480 5,170  
**Taro Potato and Bacon Galette with Parmigiano Reggiano**

国産牛稀少部位“カインミ”のグリル 黒胡椒ソース  
パルメザンチーズ風味の里芋とベーコンのガレット

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

**Fried Yellow Carrot**

宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
4種のディップソース (トリュフソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)  
金美人参のフリット添え

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