

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

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

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

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥5,500

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

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

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 → ¥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

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

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

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

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子イベース 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