

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

**Pâté de Campagne**  
**with Lentil Salad and Consommé Jelly**

パテ ド カンパーニュ  
レンズ豆のサラダとコンソメゼリー添え

**Minestrone Soup**

野菜たっぷりのミネストローネスープ

Choice of: お選び下さい

**Fish of the Day**

本日の魚料理

or 又は

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce**  
**Sautéed Green Asparagus**

オーストラリア産ビーフサーロインステーキ エシャロットソース  
グリーンアスパラガスのバターソテー

**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 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

**Flounder and Scallop Tartare**  
with Hosta Plant and Mizuna Leaves Salad  
寒平目と帆立貝のタルタル ウルイと水菜のサラダ添え

**New England Clam Chowder**  
ニューイングランド風クラムチャウダー

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
**Sweet Potato Gratin**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
さつまいものグラタン添え  
4種のディップソース  
(モリーユ茸入りマデラソース、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

**Pâté de Campagne**  
**with Lentil Salad and Consommé Jelly**  
パテ ド カンパーニュ  
レンズ豆のサラダとコンソメゼリー添え

**Minestrone Soup**  
野菜たっぷりのミネストローネスープ

**Roasted Lobster with Sauce Américaine**  
**Sautéed Green Asparagus**  
オマール海老のロースト アメリケーヌソース  
グリーンアスパラガスのソテーと共に

**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
Pâté de Campagne with Lentil Salad and Consommé Jelly パテ ド カンパーニュ レンズ豆のサラダとコンソメゼリー添え	3,300	2,200
Flounder and Scallop Tartare with Hosta Plant and Mizuna Leaves Salad 寒平目と帆立貝のタルタル ウルイと水菜のサラダ添え	4,400	2,860

### Soup

Minestrone Soup 野菜たっぷりのミネストローネスープ	1,980	1,320
New England Clam Chowder ニューイングランド風クラムチャウダー	2,420	1,760

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

**Fish of the Day** ¥4,400 3,300  
本日の魚料理

**Roasted Lobster with Sauce Américaine** 4,400 3,300  
**Sautéed Green Asparagus**  
オマール海老のロースト アメリケーヌソース グリーンアスパラガスのソテーと共に

**Meat**

**“Pork Piccata”** 4,400 2,860  
**Sautéed Pork with Grated Cheese and Beaten Egg  
with Tomato Sauce and Steamed Potatoes**  
ポークピカタ トマトソース スティームポテト添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce** 5,500 3,300  
**Sautéed Green Asparagus**  
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ エシャロットソース  
グリーンアスパラガスのバターソテー

**Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak** 10,120 6,820  
**Sweet Potato Gratin** (120g) (70g)  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ さつまいものグラタン添え  
4種のディップソース (モリーユ茸入りマデラソース、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