

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Marinated Scallops and Red Snapper
with Setouchi Lemon Flavored Sauce
Mixed Leaves Salad**
金目鯛と帆立のマリネ 瀬戸内レモンの香り
ミックスリーフを添えて

Spring Onion Potage Soup
新玉葱のポタージュスープ

**Roasted Grouper with Anchovy Cream Sauce
Petit Tomato Frites**
ハタのロースト アンチョビクリームソース
プチトマトのフリット

**Grilled Japanese Beef " Kainomi " with Olive and Red Wine Sauce
Roasted Sweet Potato**
国産牛希少部位"カキノミ"のグリル オリーブと赤ワインのソース
鳴門金時のロースト

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

**Marinated Scallops and Red Snapper
with Setouchi Lemon Flavored Sauce
Mixed Leaves Salad**
金目鯛と帆立のマリネ 瀬戸内レモンの香り
ミックスリーフを添えて

**Steamed Squid and Clams with White Wine
Braised Bamboo Shoots**
アオリイカとハマグリ of 白ワイン蒸し
筍のブレゼと共に

**Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Roasted Spring Onion Wrapped with Rock Salt**
宮崎県産"霧峰牛"フィレ肉のステーキ
淡路玉葱の岩塩包み焼き
4種のディップソース
(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

Terrine of Foie Gras
with *Kiyomi Orange Marmalade* and *Brioche*
フォアグラのテリーヌ
清見オレンジのマーマレードとブリオッシュを添えて

Spring Onion Potage Soup
新玉葱のポタージュスープ

" Langue de Boeuf Braiser "
Braised Beef Tongue
with *Nutmeg Flavored Mashed Potato*
"ラング ド ブッフ ブレゼ"
牛タンシチュー
ナツメグ風味のマッシュポテトを添えて

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 ¥1,980 ¥1,320
クラシックシーザーサラダ

Ehime Sea Bream Carpaccio 3,300 2,200
with Paprika and Capers Vinaigrette Sauce, Watercress Salad
愛媛県産桜鯛のカルパッチョ パプリカとケッパーのビネグレットソース
クレソンサラダを添えて

Marinated Scallops and Red Snapper 4,400 2,860
with Setouchi Lemon Flavored Sauce, Mixed Leaves Salad
金目鯛と帆立のマリネ 瀬戸内レモンの香り
ミックスリーフを添えて

Terrine of Foie Gras with Kiyomi Orange Marmalade and Brioche 4,400 2,860
フォアグラのテリーヌ
清見オレンジのマーマレードとブリオッシュを添えて

Soup

Spring Onion Potage Soup 1,980 1,320
新玉葱のポタージュスープ

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

		Half Portion ハーフサイズ
Seafood		
Steamed Squid and Clams with White Wine	¥4,400	2,860
Braised Bamboo Shoots		
アオリイカとハマグリ <small>の白ワイン蒸し</small> 筍 <small>のブレゼ</small> と共に		
Rockfish and Mussel Acqua Pazza	4,400	2,860
with Semi-dried Tomatoes		
メバルとムール貝 <small>のアクアパッツァ</small> セミドライトマトと共に		
Roasted Grouper with Anchovy Cream Sauce	4,400	3,300
Petit Tomato Frites		
ハタ <small>のロースト</small> アンチョビ <small>クリームソース</small> プチトマト <small>のフリット</small>		
Meat		
Sautéed Pork Loin with Grain Mustard Sauce	4,400	2,860
Sautéed Thyme Flavored Spring Cabbage		
"ふれ愛・媛ポーク"のソテー 粒マスタードソース 春キャベツのソテー タイム風味		
" Saltimbocca alla Romana "	4,400	2,860
Pan-fried Veal with Prosciutto and Sage		
"サルティンボッカ アッラ ロマーナ" セージの香る仔牛のソテー 生ハムと共に		
" Langue de Boeuf Braiser "	4,400	2,860
Braised Beef Tongue with Nutmeg Flavored Mashed Potato		
"ランゲ ド ブッフ ブレゼ" 牛タンシチュー ナツメグ風味のマッシュポテトを添えて		
Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce	5,500	3,300
Steamed Seasonal Vegetables		
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 温野菜を添えて		
Grilled Japanese Beef " Kainomi " with Olive and Red Wine Sauce	7,480	5,170
Roasted Sweet Potato		
国産牛稀少部位"カインミ"のグリル オリーブと赤ワインのソース 鳴門金時のロースト		
Miyazaki " Kirimine " Beef Tenderloin Steak	10,120	6,820
Sautéed Spring Onion with 4 kinds of Sauce and Condiments	(120g)	(70g)
宮崎県産"霧峰牛"フィレ肉のステーキ 淡路玉葱の岩塩包み焼き 4種のディップソース (マデラソース、おろしぽん酢、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