

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 Secretaries' Weeks
セクレタリーズウィーク ディナーメニュー

Amuse-bouche

アミューズ

**Chilled Angel Prawns, Japanese Egg Cockles and Mussels
with Consommé Jelly**

天使の海老、トリ貝、ムール貝とコンソメジュレ
筍を添えて

Cauliflower Potage Soup

カリフラワーのポタージュスープ

**Roasted Grouper with Basil Cream Sauce
Steamed Leek**

玄界灘ハタのロースト バジルクリームソース
ポロネギの蒸し煮

or 又は

**Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce
Sautéed Snap Peas with Butter**

オーストラリア産ビーフサーロインステーキ レフォールソース
スナップエンドウのバターソテーを添えて

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

¥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

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

**Seared Nagasaki Blow Fish
with Hosta Plant and Spring Onion Salad**
長崎県産トラフグの炙り
ウルイと新玉葱のサラダ添え

Clam and Poached Rockfish with Saffron Soup
大蛤とメバルのスープ仕立て サフラン風味

**Roasted Grouper with Basil Cream Sauce
Steamed Leek**
玄界灘ハタのロースト バジルクリームソース
ポロネギの蒸し煮

**Grilled Japanese Beef " Kainomi " with Japanese Pepper Sauce
Potato and Bacon Croquette**
国産牛希少部位"カインミ"のグリル 有馬山椒ソース
新じゃがとベーコンのコロッケ

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

**Squid and Green Asparagus Salad
with Japanese Citrus Fruit "Kabosu" Sauce**
アオリイカとグリーンアスパラガスのサラダ仕立て
カボスソース キャビア添え

**Grilled Lobster and Pike Conger with Crusted Spice White Wine Butter Sauce
Green Pea Puree**
オマール海老と鱧のスパイスクラスト焼き 白ワインバターソース
グリーンピースのピューレ添え

**Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Braised Burdock**
宮崎県産"霧峰牛"フィレ肉のステーキ 新ごぼうのブレゼ添え
4種のディップソース
(ポートワインソース、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

**Squid and Green Asparagus Salad
with Japanese Citrus Fruit "Kabosu" Sauce**
アオリイカとグリーンアスパラガスのサラダ仕立て
カボスソース キャビア添え

**Grilled Lobster and Pike Conger with Crusted Spice White Wine Butter Sauce
Green Pea Puree**
オマール海老と鱧のスパイスクラスト焼き 白ワインバターソース
グリーンピースのピューレ添え

**Roasted Grouper with Basil Cream Sauce
Steamed Leek**
玄界灘ハタのロースト バジルクリームソース
ポロネギの蒸し煮

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー 又は 紅茶とプチーフール

¥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

Poached White Asparagus with Hollandaise Sauce
ホワイトアスパラガスのポッシェ
オランダーズソース

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

"Carre d'agneau"
Roasted Lamb Rack with Rosemary Sauce
"カレダニョ"
仔羊背肉のロースト ローズマリーソース

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

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

**Squid and Green Asparagus Salad
with Japanese Citrus Fruit "Kabosu" Sauce** 3,300 2,200
アオリイカとグリーンアスパラガスのサラダ仕立て
カボスソース キャビア添え

**Chilled Angel Prawns, Japanese Egg Cockles and Mussels
with Consommé Jelly** 3,300 2,200
天使の海老、トリ貝、ムール貝とコンソメジュレ
筍を添えて

Seared Nagasaki Blow Fish with Hosta Plant and Spring Onion Salad 4,400 2,860
長崎県産トラフグの炙り
ウルイと新玉葱のサラダ添え

Poached White Asparagus with Hollandaise Sauce 4,400 2,860
ホワイトアスパラガスのポッシェ オランダーズソース

Soup

Cauliflower Potage Soup 1,980 1,320
カリフラワーのポタージュスープ

Steamed Chicken Pistou Soup with Green Peas 1,980 1,320
ハーブが香るグリーンピースとスチームチキンのスープ

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		
Sautéed Sea Bream	4,400	2,860
with Vermouth Flavored Tomato and Watercress Sauce		
Sautéed Snap Peas		
桜鯛のポワレ トマトとクレソンのベルモットソース スナックエンドウのソテー		
Roasted Grouper with Basil Cream Sauce	4,400	3,300
Steamed Leek		
玄界灘ハタのロースト バジルクリームソース ポロネギの蒸し煮		
Grilled Lobster and Pike Conger with Spices	4,400	3,300
Green Pea Puree Sauce		
オマール海老と鱧のスパイスクラスト焼き 白ワインバターソース グリーンピースのピューレ添え		
Meat		
Roasted Daisen Chicken Breast with Sherry Vinegar Sauce	4,400	2,860
Sautéed Yam		
大山鶏胸肉のロースト シェリービネガーソース 長芋のソテー		
"Carre d'agneau"	4,400	2,200
Roasted Lamb Rack with Rosemary Sauce		
"カレ ダ ニョ" 仔羊背肉のロースト ローズマリーソース		
Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce	5,500	3,300
Sautéed Snap Peas with Butter		
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ レフォールソース スナックエンドウのバターソテーを添えて		
Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Olive and Red Wine Sauce	7,480	5,170
Roasted Sweet Potato		
国産牛稀少部位"カイノミ"のグリル 有馬山椒ソース 新じゃがとベーコンのコロッケ		
Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak	10,120	6,820
Braised Burdock 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 新ごぼうのブレゼ添え 4種のディップソース (ポートワインソース、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