

Chef's Dinner
シェフズ ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Tuna and Avocado Tartar
with Red Onion Sauce**
マグロとアボガドのタルタル
湘南レッドオニオンのルーージュソース

**Roasted Langoustine Wrapped with Kadaif
Lightly Tomato Sauce**
赤座海老のカダイフ焼き
軽いトマトソース

**Steamed Sea Bream and Scallops with Truffle Cream Sauce
Steamed Malabar Spinach**
甘鯛と帆立のスチーム トリュフクリームソース
ツルムラサキを添えて

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Shredded Wasabi Sauce
Seared Japanese Ginger and Sweet Pepper**
国産牛希少部位“カインミ”のグリル 刻み山葵ソース
ミョウガと甘長唐辛子の炙りと共に

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

¥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

Sweetfish Rilette with Benitade and Basil
Baby Sweetfish Fritters
鮎のリエット 紅蓼とバジルの香り
稚鮎のセモリナ フリットと共に

Consommé Soup with Clam and Abalone
大蛤と鮑の入ったコンソメスープ

Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Edamame Brioche
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ
枝豆のブリオッシュ添え
4種のディップソース
(グリーンペッパーソース、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

Seared Grunt with Japanese Ginger Salad
麦わらイサキの炙り
新生姜とミョウガのサラダと共に

Roasted Langoustine Wrapped with Kadaif
Lightly Tomato Sauce
赤座海老のカダイフ焼き
軽いトマトソース

Steamed Sea Bream and Scallops with Truffle Cream Sauce
Steamed Malabar Spinach
甘鯛と帆立のスチーム トリュフクリームソース
ツルムラサキを添えて

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

¥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

“Jambon Persillé”
Terrine of Ham and Parsley with Dijon Mustard
“ジャンボン ペルシエ”
ハムとパセリのテリーヌ デイジョン マスタードを添えて

Chilled Green Pea Soup
冷製グリーンピース スープ

Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce
Roasted Cabbage
オーストラリア産ビーフサーロインのステーキ マデラソース
キャベツのローストと共に

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
フルーツの盛り合わせ

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
フルーツの盛り合わせ

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 クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
“Jambon Persillé” Terrine of Ham and Parsley with Dijon Mustard “ジャンボン ペルシエ” ハムとパセリのテリーヌ デイジョンマスタードを添えて	4,400	2,860
Sweetfish Rillettes with Benitade and Basil Baby Sweetfish Fritters 鮎のリエット 紅蓼とバジルの香り 稚鮎のセモリナ フリットと共に	4,400	2,860
Tuna and Avocado Tartar with Red Onion Sauce マグロとアボガドのタルタル 湘南レッドオニオンのルーージュ ソース	4,400	2,860
Seared Grunt with Japanese Ginger Salad 麦わらいサキの炙り 新生姜とミョウガのサラダと共に	4,400	2,860
Soup		
Chilled Green Pea Soup 冷製グリーンピース スープ	1,980	1,320
Chicken Soup with Beets and White Melon ビーツと白瓜のチキン スープ	1,980	1,320
Consommé Soup with Clam and Abalone 大蛤と鮑の入ったコンソメ スープ	2,420	1,540

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

Sautéed Sea Bream with Herbs and Tomato Relish 4,400 2,860

Steamed Ribbon-shaped Zucchini

蓮子鯛のソテー ハーブとフレッシュトマトのレリッシュ
ズッキーニのリュバン添え

Roasted Langoustine Wrapped with Kadaif 4,400 3,300

Lightly Tomato Sauce

赤座海老のカダイフ焼き 軽イトマトソース

Steamed Sea Bream and Scallops with Truffle Cream Sauce 4,400 3,300

Steamed Malabar Spinach

甘鯛と帆立のスチーム トリュフクリームソース
ツルムラサキを添えて

Meat

Pork Tenderloin Minute Steak 4,400 2,860

with Peanut and Onion Sauce

ポークフィレ肉のミニッツステーキ
ピーナッツとオニオンのソース

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce 5,500 3,300

Fried Eggplant with Parmesan Cheese

オーストラリア産ビーフサーロインのステーキ エシャロットソース
パルメザンチーズ風味の茄子のフリット

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Shredded Wasabi Sauce 7,480 5,170

Seared Japanese Ginger and Sweet Pepper

国産牛希少部位“カイノミ”のグリル 刻み山葵ソース
ミョウガと甘長唐辛子の炙りと共に

Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak 10,120 6,820

Edamame Brioche (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
枝豆のブリオッシュ添え

4種のディップソース (グリーンペッパーソース、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