

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Salmon with Caviar, Fromage Blanc and Green Mustard

サーモンマリネの瞬間スモーク
キャビア フロマージュブランとグリーンマスタード

Consommé Cream Royale with Porcini Mushroom

ポルチーニ茸のコンソメクリームロワイヤル

**Sautéed Today's Fish and Scallop
with Vanilla-flavored Americaine Sauce**

本日の鮮魚と帆立貝のソテー バニラ風味のアメリケーヌソース

Champagne Granite

シャンパンのグラニテ

**Japanese Beef Sirloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce
Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables**

国産牛サーロインステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース
秋茄子のタルタルと季節の野菜

Or

又は

**Quail and Mushroom Ballotine with Raspberry Vinegar and Honey Sauce
Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables**

鶉と茸のバロティエヌ ラズベリービネガーと蜂蜜のソース
秋茄子のタルタルと季節の野菜

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee

コーヒー

¥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 Course
国産牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Salmon with Caviar, Fromage Blanc and Green Mustard
サーモンマリネの瞬間スモーク
キャビア フロマージュブランとグリーンマスタード

Consommé Cream Royale with Porcini Mushroom
ポルチーニ茸のコンソメクリームロワイヤル

**Sautéed Today's Fish and Scallop
with Vanilla-flavored Americaine Sauce**
本日の鮮魚と帆立貝のソテー バニラ風味のアメリケーヌソース

Champagne Granite
シャンパンのグラニテ

**Japanese Beef Tenderloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce
Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables**
国産牛フィレステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース
秋茄子のタルタルと季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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

Shrimp, Tuna and Scallop Cocktail
with Avocado Mousse, Chicory and Vinegar Jelly
海老 鮪 帆立貝のカクテル
アボカドムース アンディーブと三杯酢ジュレ

Mushroom Cream Soup with Foamed Milk
マッシュルームのクリームスープ
ミルクフォーム

Sautéed Today's Fish
with Vanilla-flavored Americaine Sauce
本日の鮮魚のソテー バニラ風味のアメリケーヌソース

Or
又は

Pork Confit Viennoise with Madeira Sauce
Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables
ポークコンフィのヴィエノワーズ マデラソース
トリュフポテトと季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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
Niçoise Salad, Shallot Dressing ニース風サラダ エシヤロットドレッシング	1,980	1,320
Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche with Mixed Salad 桜海老とグリエールチーズのキッシュ ミックスサラダ添え	1,980	
Shrimp, Tuna, and Scallop Cocktail with Avocado Mousse, Chicory and Vinegar Jelly 海老 鮪 帆立貝のカクテル アボカドムース アンディーブと三杯酢ジュレ	2,200	
Marinated Salmon with Caviar, Fromage Blanc and Green Mustard サーモンマリネの瞬間スモーク キャビア フロマージュブランとグリーンマスタード	3,300	
Assorted Appetizers “オードブル ヴァリエ” 前菜盛り合わせ	4,400	
Soup		
Soup of the Day 本日のスープ	1,100	
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,320	
Consommé Cream Royale with Porcini Mushroom ポルチーニ茸のコンソメクリームロワイヤル	1,980	

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 Today's Fish ¥3,300 ¥2,200

Eggplant Tartar, Dry Tomato, Sakura Shrimp and Broccoli Condiments

本日の鮮魚のソテー

秋茄子のタルタル ドライトマト 桜海老とブロッコリーのコンディマン

Sautéed Today's Fish and Scallop 4,400 3,300
with Vanilla-flavored Americaine Sauce

本日の鮮魚と帆立貝のソテー

バニラ風味のアメリケーヌソース

Meat

Pork Confit Viennoise with Madeira Sauce 4,400 3,300

Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables

ポークコンフィのヴィエノワーズ マデラソース

トリュフポテトと季節の野菜

Australian Beef Steak with Japanese Style Sauce 4,400 3,300

Onion Potato and Seasonal Vegetables

オーストラリア産ビーフステーキ 和風ソース

オニオンポテトと旬の野菜

Japanese Beef Sirloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce 7,700 5,500

Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables

国産牛サーロインステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース

秋茄子のタルタルと季節の野菜

Quail and Mushroom Ballotine 7,700 5,500

with Raspberry Vinegar and Honey Sauce

Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables

鶉と茸のバロティエヌ ラズベリービネガーと蜂蜜のソース

秋茄子のタルタルと季節の野菜

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