

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Cold Duck Breast
Marinated Red Cabbage with Raspberry Vinegar
鴨胸肉の冷製
ラズベリービネガー風味の赤キャベツのマリネ

Sweet Potato Potage
さつまいものポタージュ

Steamed Fish of the Day and Mussels
with Pernod Saffron Sauce
本日の鮮魚とムール貝のスチーム
ペルノー酒とサフランのナージュ

Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce
Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables
オーストラリア産葡萄牛フィレステーキ ポートワインのソース
トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥15,400

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

銘柄牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche

アミューズ

Cold Duck Breast

Marinated Red Cabbage with Raspberry Vinegar

鴨胸肉の冷製

ラズベリービネガー風味の赤キャベツのマリネ

Lobster Consommé Cream Royale

オマールコンソメのクリームロワイヤル

Sauteed Fish of the Day

with Kaffir Lime Cappuccino

本日の鮮魚のソテー

カフィアライムのカプチーノ

Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce

Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables

銘柄牛フィレステーキ 山葵 レモン バター 醤油のソース

トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee

コーヒー

¥18,700

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

**Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly
with Beetroot Sauce**
サーモンマリネと冬瓜のジュレ
赤ビーツのクーリ

Main Dish
メインディッシュ

**Sautéed Fish of the Day and Black Rice Risotto
with Clam Juice Foam and Citrus Oil**
本日の鮮魚のソテー 黒米リゾット
クラムジュースフォーム シトラスオイル

**Roasted Wild Duck with Raspberry Vinegar Sauce
Eggplant and Seasonal vegetables**
鴨胸肉のロースト ラズベリービネガーのソース
茄子と季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

1 Main Dish
メインディッシュ1品

¥7,700

2 Main Dish
メインディッシュ2品

¥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

Wine Party
大人のワインバル

Western Food and Beverage

料理+お飲み物

Sparkling Wine, Beer, White Wine, Red Wine, Soft Drinks

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、ソフトドリンク

Free drinks available with a two-hour limit.

フリードリンクは2時間制となります

¥12,000

《メニュー参考例》

Assorted Cold Appetizers

洋食おつまみ

Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche

桜海老とグリエールチーズのキッシュ

Marinated Salmon, Fresh Herb Sauce

サーモンマリネ フレッシュハーブソース

Eggplant tartare provencal style etc.

茄子のタルタルプロバンス風 など

Pate de Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

Prosciutto with Grissini, etc

生ハムとグリッシーニ

Salad

冷菜

Classic Caesar Salad etc.

クラシックシーザーサラダなど

Three kinds of Main Dish

主菜3品

Sauteed Fish of the Day with Americaine sauce

鮮魚のソテー アメリカンソース

Japanese Chicken Fricassee

国産鶏もも肉のフリカッセ

Pork Confit, etc.

ポークコンフィ など

Finishing Dish

♫の一品

Pasta of the Day, etc.

本日のパスタ など

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

Saturdays Only Chef's Recommendation
土曜日限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

**Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly
with Beetroot Sauce**
サーモンマリネと冬瓜のジュレ
赤ビーツのクーリ

**Steamed Fish of the Day and Mussels
with Pernod Saffron Sauce**
本日の鮮魚 ムール貝のスチーム
ペルノー酒とサフランのナージュ

**Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
Seasonal Vegetables**
国産牛サーロインステーキ ポートワインのソース
季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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
Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche 桜海老とグリエールチーズのキッシュ	1,980	
Shrimp and Mozzarella Cheese Cocktail 海老とモッツァレラチーズ トマトのカクテル	1,980	
Cold Duck Breast Marinated Red Cabbage with Raspberry Vinegar 鴨胸肉の冷製 ラズベリービネガー風味の赤キャベツのマリネ	1,980	
Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly with Beetroot Sauce サーモンマリネと冬瓜のジュレ 赤ビーツのクーリ	1,980	
Assorted Appetizers “オードブル ヴァリエ” 前菜盛り合わせ	2,200	
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	

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

Steamed Today's Fish	¥3,300	¥2,200
with White Butter Sauce, Lemon Grass Flavor		
Ratatouille, Couscous		
本日のお魚のスチーム ブールブランソース レモングラスの香り ラタトゥイユのクスクス		

Steamed Fish of the Day and Mussels	4,400	3,300
with Pernod Saffron Sauce		
本日の鮮魚とムール貝のスチーム ペルノー酒とサフランのナージュ		

Meat

Roasted Wild Duck with Raspberry Vinegar Sauce	4,400	3,300
Eggplant and Seasonal Vegetables		
鴨胸肉のロースト ラズベリービネガーのソース 茄子と季節の野菜		

Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce	7,700	5,500
Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables		
オーストラリア産葡萄牛フィレステーキ ポートワインのソース トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜		

Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce	13,200	7,700
Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables		
銘柄牛フィレステーキ 山葵 レモン バター 醤油のソース トリュフ入りマッシュポテト 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