

**Christmas Dinner**  
**クリスマスディナー**

**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

**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

**Rose Wine Granite**  
ロゼワインのグラニテ

**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

**Christmas Dessert**  
クリスマスデザート

**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 Sirloin Steak Course**

黒毛和牛サーロインステーキディナー

**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 Sirloin Steak, Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce**

**Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables**

黒毛和牛サーロインステーキ 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

**Sauteed 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

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
---	--------	--------

<b>Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche</b> 桜海老とグリエールチーズのキッシュ	1,980	
---	-------	--

<b>Shrimp and Mozzarella Cheese Cocktail</b> 海老とモッツァレラチーズ トマトのカクテル	1,980	
---	-------	--

<b>Cold Duck Breast</b> 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	
---	-------	--

<b>Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly with Beetroot Sauce</b> サーモンマリネと冬瓜のジュレ 赤ビーツのクーリ	1,980	
--	-------	--

<b>Assorted Appetizers</b> “オードブル ヴァリエ” 前菜盛り合わせ	2,200	
--	-------	--

**Soup**

<b>Soup of the Day</b> 本日のスープ	1,100	
----------------------------------	-------	--

<b>Onion Gratin Soup</b> 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

<b>Steamed Today's Fish</b> 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	¥3,300	¥2,200
--	--------	--------

<b>Steamed Fish of the Day and Mussels</b> 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	4,400	3,300
---	-------	-------

**Meat**

<b>Roasted Wild Duck with Raspberry Vinegar Sauce</b> 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	4,400	3,300
---	-------	-------

<b>Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce</b> 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	7,700	5,500
--	-------	-------

<b>Japanese Beef Sirloin Steak, Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce</b> Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables 黒毛和牛サーロインステーキ 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	13,200	7,700
---	--------	-------

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