

**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 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

**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 provençal 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 アメリケーヌソース

**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

**Year and Special Only Chef's Recommendation**  
年末 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>	<b>¥3,300</b>	<b>¥2,200</b>
<b>with White Butter Sauce, Lemon Grass Flavor</b>		
<b>Ratatouille, Couscous</b>		
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		

<b>Steamed Fish of the Day and Mussels</b>	<b>4,400</b>	<b>3,300</b>
<b>with Pernod Saffron Sauce</b>		
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**

<b>Roasted Wild Duck with Raspberry Vinegar Sauce</b>	<b>4,400</b>	<b>3,300</b>
<b>Eggplant and Seasonal Vegetables</b>		
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		

<b>Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce</b>	<b>7,700</b>	<b>5,500</b>
<b>Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables</b>		
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		

<b>Japanese Beef Sirloin Steak, Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce</b>	<b>13,200</b>	<b>7,700</b>
<b>Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables</b>		
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		

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