

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Cold Seafood with Cauliflower Velvet Sauce
Shellfish Jelly and Caviar**
魚介の冷製 カリフラワーのベルーテソース 甲殻類のジュレとキャヴィア添え

**Consommé and Turtle Soup
Crabmeat, Hosta Grass and Wheat Gluten**
コンソメとスッポンのスープ 蟹 うるい 生麩

**Sautéed Fish of the Day
Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce**
本日の鮮魚のソテー
シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

**Japanese Beef Sirloin Steak with Shallot and Pepper Sauce
Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables**
国産牛サーロインステーキ エシャロットと胡椒のソース
トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜

Or または

**Stewed Beef Cheek in Red Wine
Mashed Potato and Seasonal Vegetables**
牛頬肉の赤ワイン煮込み
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 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Beef Sirloin Steak Dinner

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 Seafood with Cauliflower Velvet Sauce

Shellfish Jelly and Caviar

魚介の冷製 カリフラワーのベルーテソース

甲殻類のジュレとキャヴィア添え

Consommé and Turtle Soup

Crabmeat, Hosta Grass and Wheat Gluten

コンソメとスッポンのスープ 蟹 うるい 生麩

Sauteed Fish of the Day

Dukkah Spice Flavored Butter Sauce

本日の鮮魚のソテー

ブルブランとデュカスパイスの香り

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce

Seasonal Vegetables

黒毛和牛サーロインステーキ マデラワインのソース

季節の野菜

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee

コーヒー

¥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 15% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Club Dinner
クラブディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Red Snapper Carpaccio
Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce
金目鯛の炙り
フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース

Soup of the Day
本日のスープ

Main Dish
メインディッシュ

Sautéed Fish of the Day and Scallop
Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce
本日の鮮魚と帆立貝のソテー
シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

Or又は

Roasted Back of Lamb Marinated with Spices
Bigarade Sauce with Seasonal Vegetables
スパイスでマリネした仔羊背肉のロースト
ビガラードソース 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 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%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, White・Red Wine, Beer, Non-alcohol Drinks

スパークリングワイン、白・赤ワイン各2種、ビール、ノンアルコール各種

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

前菜

Quiche of the Day

本日のキッシュ

Smoked salmon with Fresh Herb Sauce

スモークサーモン

Prosciutto with Olives and Capers, etc.

生ハム オリーブ ケーパー など

Pate de Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

Marinated Seafood with Beet Coulis

魚介のマリネ ビーツクーリ

Salad

サラダ

Seasonal Garden Salad etc.

季節野菜のガーデンサラダ など

Main Dish

主菜

Sautéed Fish of the Day

鮮魚のソテー

Stew of the Day

煮込み料理

Bistro Dish of the Day

本日のビストロ料理

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 15% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料15%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

Red Snapper Carpaccio
Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce
金目鯛の炙り
フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース

Sautéed Fish of the Day
Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce
本日の鮮魚のソテー
シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce
Seasonal Vegetables
国産牛サーロインステーキ マデラワインのソース
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 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%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
Roasted Pumpkin Tabbouleh Salad Bulgur, Prosciutto and Feta Cheese ローストパンプキンタブレサラダ ブルグール 生ハム フェタチーズ添え	1,980	
Red Snapper Carpaccio Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce 金目鯛の炙り フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース	1,980	
Cold Seafood with Cauliflower Velvet Sauce Shellfish Jelly and Caviar 魚介の冷製 カリフラワーのベルーテソース 甲殻類のジュレとキャヴィア添え	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 15% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途15%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 Fish of the Day with Yuzu and Champagne Vinegar Sauce 鮮魚のソテー 柚子とシャンパンビネガーのソース	¥2,200	
Sautéed Fish of the Day Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce 鮮魚のソテー シャルトリューズ風味のグルノーブルソース	3,300	
Meat		
Australian Beef Steak with Seasonal Vegetables Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce オーストラリア産ビーフステーキ 季節の野菜 山葵、レモン、バター、醤油のソース	4,400	3,300
Roasted Back of Lamb Marinated with Spices Bigarade Sauce and Seasonal Vegetables スパイスでマリネした仔羊背肉のロースト ビガラードソース 季節の野菜	5,500	4,400
Stewed Beef Cheek in Red Wine Mashed Potato and Seasonal Vegetables 牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト 季節の野菜	7,700	5,500
Japanese Beef Sirloin Steak with Shallot and Pepper Sauce Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables 国産牛サーロインステーキ エシャロットと胡椒のソース トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜	7,700	5,500
Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce Seasonal Vegetables 黒毛和牛サーロインステーキ マデラワインのソース 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 15% service charge.
 上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします