

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Spanish Mackerel and Crab Ensemble
Crown Daisy Coulis with Lily Bulb and Caviar
鱈のミキュイと蟹のアンサンブル
春菊のクーリ 百合根とキャビア添え

Consommé Soup
Hosta Grass and Wheat Gluten
コンソメスープ 生麩とうるい

Cod Meuniere with Citrus Beurre Blanc Sauce
Braised Chicory
真鱈のムニエル 柑橘入りブールブランソース
アンディーブのブレゼ

Choice of :
メインディッシュを以下よりお選びいただけます

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
White Asparagus with Béarnaise Sauce
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
ホワイトアスパラガスのベアルネーズソース

Breaded Back Loin of Lamb with Shallot and Black Pepper Sauce
Baked Potatoes with Rosemary
仔羊背肉のペルシヤード エシャロットと黒胡椒のソース
ローズマリー香るバイクドポテト

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Rape Blossoms with Doughnuts (+¥3,300)
黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース 菜の花のベニエ添え(+¥3,300)

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥15,400

Japanese Black Beef Tenderloin Steak Dinner
黒毛和牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Lobster and Scallop Medallions with Cauliflower Velouté
Caviar
オマール海老と帆立貝のメダイヨン カリフラワーのベルーテ
キャビア添え

Consommé and Lily Bulb Soup with Crab Ravioli
蟹のラビオリ入りコンソメと百合根のスープ

Steamed Flatfish with Vermouth Sauce
Braised Chicory
舌平目のスチーム ベルモットソース
アンディーブのブレイゼ

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Rape Blossoms with Doughnuts
黒毛和牛フィレステーキ 赤ワインソース
菜の花のベニエ添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥18,700

Italian Dinner
イタリアンディナー

Stuzzichino
アミューズ

Smoked Sea Bream Carpaccio
Lemon Dressing
真鯛カルパッチョの燻製
レモンドレッシング

Spaghetti Puttanesca
スパゲッティ プッタネスカ

Choice of :
メインディッシュを以下よりお選びいただけます

Sautéed Flatfish
Porcini and Potatoes Porcini and potatoes with Sautéed Garlic
平目のソテー ポルチーニとポテトのガーリックソテー添え

Stewed Beef with Balsamic Vinegar
牛肉のバルサミコ酢煮込み

Or または

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Rape Blossoms with Doughnuts (+¥4,950)
黒毛和牛フィレステーキ 赤ワインソース 菜の花のベニエ添え(+¥4,950)

Tiramisu
ティラミス

Coffee
コーヒー

1 Main Dish (Fish or Meat)
メインディッシュ1品(魚or肉)

¥7,700

2 Main Dish (Fish & Meat)
メインディッシュ2品(魚&肉)

¥11,000

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

Rice Croquette Tomato Sauce

ライスコロッケ トマトソース

Smoked Salmon

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

シーフードマリネ

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

Pasta of the Day, etc.

本日のパスタ など

Bistro Dish of the Day

本日のビストロ料理

Fried Seafood

シーフードフライ

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 Special Course
土曜日限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

**Lobster and Scallop Medallions with Cauliflower Velouté
Caviar**
オマール海老と帆立貝のメダイヨン カリフラワーのベルーテ
キャビア添え

Consommé Soup
Hosta Grass and Wheat Gluten
コンソメスープ 生麩とうるい

Cod Meuniere with Citrus Beurre Blanc Sauce
Braised Chicory
真鱈のムニエル 柑橘入りブールブランソース
アンディーブのブレゼ

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
White Asparagus with Béarnaise Sauce
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
ホワйтアスパラガスのベアルネーズソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥11,000

A la Carte**Appetizer**Half Portion
ハーフサイズ

Classic Caesar Salad	¥1,980	¥1,320
クラシックシーザーサラダ		

Marinated Salmon with Citrus Dressing	1,980
自家製サーモンマリネ 柑橘ドレッシング	

Spanish Mackerel and Crab Ensemble	1,980
Crown Daisy Coulis with Lily Bulb and Caviar	
鯖のミキユイと蟹のアンサンブル	
春菊のクーリ 百合根とキャビア添え	

Lobster and Scallop Medallions with Cauliflower Velouté	1,980
Caviar	
オマール海老と帆立貝のメダイヨン カリフラワーのベルーテ	
キャビア添え	

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

Soup

Soup of the Day	1,100
本日のスープ	

Onion Gratin Soup	1,320
オニオングラタンスープ	

A la Carte
Seafood

Half Portion

ハーフサイズ

Sautéed Daily Fish with WASABI Pistou 2,200

Wild Vegetables

鮮魚のソテー わさびのピストー

山菜添え

Cod Meuniere with Citrus Beurre Blanc Sauce 2,750

Braised Chicory

真鱈のムニエル 柑橘入りブールブランソース

アンディーブのブレゼ

Steamed Flatfish with Vermouth Sauce 3,300

Braised Chicory

舌平目のスチーム ベルモットソース

アンディーブのブレゼ

Meat

Stewed Beef with Balsamic Vinegar 4,400 3,300

牛肉のバルサミコ酢煮込み

Breaded Back Loin of Lamb with Shallot and Black Pepper Sauce 6,600 5,500

Baked Potatoes with Rosemary

仔羊背肉のペルシヤード エシャロットと黒胡椒のソース

ローズマリー香るベイクドポテト

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce 6,600 5,500

White Asparagus with Béarnaise Sauce

国産牛サーロインステーキ ポートワインソース

ホワイトアスパラガスのベアルネーズソース

Japanese Black Beef Tenderloin with French Red Wine Sauce 13,200 7,700

Rape Blossoms with Doughnuts

黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース

菜の花のベニエ添え

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