

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Smoked Scallop and Bamboo Shoots Dip, Marinated Cherry Salmon
帆立貝の燻製と筍のディップ 桜鱒のマリネ

Minestrone
ミネストローネスープ

Sautéed Sea Bream and Steamed Clam
Green Peas Risotto with SAKURA Flavored Foam
真鯛のソテーと蛤のスチーム
グリーンピースリゾット 桜風味のフォーム

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
Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
山菜のベニエとグリーンアスパラガス

Roasted Veal Tenderloin with Madera Wine Sauce
Polenta and Seasonal Vegetables
仔牛フィレ肉のロースト マデラワインソース
ポレンタのクリームと春野菜

Japanese Black Beef Tenderloin with Madera Wine Sauce
Truffle and Potato Dauphinoise (+¥3,300)
黒毛和牛フィレスステーキ マデラワインソース
トリュフとポテトのドフィノワーズ (+¥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

Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse
Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled
才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース
オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え

Green Asparagus Cream Soup
Crispy Prosciutto
グリーンアスパラガスのクリームスープ
生ハムのクリスピー

Sautéed Sea Bream and Steamed Clam
Green Peas Risotto with SAKURA Flavored Foam
真鯛のソテーと蛤のスチーム
グリーンピースリゾット 桜風味のフォーム

Japanese Black Beef Tenderloin with Madera Wine Sauce
Truffle and Potato Dauphinoise
黒毛和牛フィレステーキ マデラワインソース
トリュフとポテトのドフィノワーズ

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

Strawberry and Prosciutto Burrata Cheese Salad
Balsamic Dressing
苺と生ハム ブッラータチーズのサラダ
バルサミコドレッシング

Spaghetti SAKURA Shrimp and Rape Blossoms with Ario Olio
スパゲティ 桜海老と菜の花のアーリオオーリオ

Choice of :
メインディッシュを以下よりお選びいただけます

Aqua Pazza with Daily Fish and Clams
鮮魚とアサリのアクアパッツァ

Pork and Herb Porchetta with Mustard Sauce
ポークと香草のポルケッタ ハチミツと粒マスタードのソース

Or または

Japanese Black Beef Tenderloin with Madera Wine Sauce
Truffle and Potato Dauphinoise (+¥4,950)
黒毛和牛フィレステーキ マデラワインソース
トリュフとポテトのドフィノワーズ (+¥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

Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse
Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled
才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース
オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え

Green Asparagus Cream Soup
Crispy Prosciutto
グリーンアスパラガスのクリームスープ
生ハムのクリスピー

Steamed Daily Fish with Basil and Tomato Sauce
Green Peas Risotto
鮮魚のソテー バジルとトマトのソース
グリーンピースリゾット

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
山菜のベニエとグリーンアスパラガス

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 クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
Strawberry and Prosciutto Burrata Cheese Salad Balsamic Dressing 苺と生ハム ブッラータチーズのサラダ バルサミコドレッシング	1,980	
Smoked Scallop and Bamboo Shoots Dip, Marinated Cherry Salmon 帆立貝の燻製と筍 桜鱒の自家製マリネ	2,200	
Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled 才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え	2,530	
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	

A la Carte
Seafood

Half Portion

ハーフサイズ

Aqua Pazza with Daily Fish and Clams 鮮魚とアサリのアクアパッツァ	2,750	
Sautéed Sea Bream and Steamed Clam Green Peas Risotto with SAKURA Flavored Foam 真鯛のソテーと蛤のスチーム グリーンピースリゾット 桜風味のフォーム	3,300	
Meat		
Pork and Herb Porchetta with Mustard Sauce ポークと香草のポルケッタ ハチミツと粒マスタードのソース	4,400	3,300
Roasted Veal Tenderloin with Madera Wine Sauce Polenta and Seasonal Vegetables 仔牛フィレ肉のロースト マデラワインソース ポレンタのクリームと春野菜	6,600	5,500
Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus 国産牛サーロインステーキ ポートワインソース 山菜のベニエとグリーンアスパラガス	6,600	5,500
Japanese Black Beef Tenderloin with French Madera Wine Sauce Truffle and Potato Dauphinoise 黒毛和牛フィレスステーキ マデラワインソース トリュフとポテトのドフィノワーズ	13,200	8,800

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