

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Ripe Tomato Mousse with King Crab and Pickled Myoga with Caviar
完熟トマトのムース タラバ蟹、ミョウガのピクルスと共に キャビア添え

Cold Potato Cream Soup
冷製じゃがいものクリームスープ

Sautéed Daily Fish
Piperade Sauce with Prosciutto
鮮魚のソテー
生ハム入りピペラードソース

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 Shelley Vinegar Sauce
Eggplant Gratin
国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

Lamb Viennoise with Green Pepper Sauce
Vegetables with Provençal
仔羊のヴィエノワーズ グリーンペッパーソース
野菜のプロヴァンサル添え

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Roasted Young Corn (+¥3,300)
黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース
ヤングコーンのロースト添え (+¥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

Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce
Mustard Seeds with Salad
鮑のカルパッチョ ラビコットソース
カラスミとサラダ添え

Lobster Consommé Jelly
Potato Cream Soup with Water Shield
オマールのコンソメジュレと冷製じゃがいものクリームスープ
じゅんさいを浮かべて

Sautéed Rockfish
Truffle and Balsamic Vinegar Sauce
黒メバルのソテー
トリュフ入りバルサミコのヴィネグレットソース

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Roasted Young Corn
黒毛和牛フィレステーキ 赤ワインソース
ヤングコーンのロースト添え

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

**Marinated Herring with Orange
Potato and Chicory Salad**
ニシンのマリネ オレンジ風味
ジャガイモとチコリのサラダ

Spaghetti Carbonara
スパゲッティ カルボナーラ

Choice of :

メインディッシュを以下よりお選びいただけます

Swordfish and Giant Freshwater Prawn with Tomato
メカジキと鬼手長海老 トマト煮込み

Beef Steak Balsamic Sauce with Parmesan Cheese Salad
牛肉のタリアータ バルサミコソース パルメザンチーズのサラダ添え

Or または

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Roasted Young Corn (+¥4,950)

黒毛和牛フィレステーキ 赤ワインソース
ヤングコーンのロースト添え (+¥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

**Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce
Mustard Seeds with Salad**

鮑のカルパッチョ ラビコットソース
カラスミとサラダ添え

Cold Potato Cream Soup

冷製じゃがいものクリームスープ

Sautéed Daily Fish

Piperade Sauce with Prosciutto

鮮魚のソテー
生ハム入りピペラードソース

Japanese Beef Sirloin Steak with Shelley Vinegar Sauce

Eggplant Gratin

国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

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
Marinated Herring with Orange Chicory Salad ニシンのマリネ オレンジ風味 チコリのサラダ	1,980	
Ripe Tomato Mousse with King Crab and Pickled Myoga with Caviar 完熟トマトのムース タラバ蟹、ミョウガのピクルスと共に キャビア添え	2,200	
Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce Mustard Seeds with Salad 鮑のカルパッチョ ラビコットソース カラスミとサラダ添え	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

Swordfish and Giant Freshwater Prawn with Tomato 2,750
メカジキと鬼手長海老 トマト煮込み

Sautéed Rockfish 3,300
Truffle and Balsamic Vinegar Sauce
黒メバルのソテー
トリュフ入りバルサミコのヴィネグレットソース

Meat

Beef Steak Balsamic Sauce with Parmesan Cheese Salad 4,400 3,300
牛肉のタリアータ バルサミコソース
パルメザンチーズのサラダ添え

Lamb Viennoise with Green Pepper Sauce 6,600 5,500
Vegetables with Provencal
仔羊のヴィエノワーズ グリーンペッパーソース
野菜のプロヴァンサル添え

Japanese Beef Sirloin Steak with Shelley Vinegar Sauce 6,600 5,500
Eggplant Gratin
国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce 13,200 8,800
Roasted Young Corn
黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース
ヤングコーンのロースト添え

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