

**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 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 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

**Seafood and Fava Beans Penne Genovese**  
魚介とそら豆のペンネ ジェノベーゼ

**Choice of :**  
メインディッシュを以下よりお選びいただけます

**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	
<b>Soup</b>		
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