



コンチネンタルダイニング  
シェフズディナー

アミューズ

カワハギのカルパッチョ キャビアビネグレットソース

松茸と鰻のパートフィロ包み焼き  
山椒風味の白ワインソース

マナガツオと賀茂茄子のポワレ  
西京味噌のクリームソース

国産牛希少部位“カイノミ”のグリル  
松茸と鈴かぼちゃのフリット ポルト酒ソース

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶とプティフール

鉄板焼きカウンター  
松茸、蝦夷鮑とお肉のコース

季節の小さな前菜

彩り夏野菜のサラダ 豆腐ドレッシング

松茸のソテー すだち添え

蝦夷鮑のソテー 肝バターソース

国産牛 サーロイン100g 又は ファイレ 100g

シェフおすすめの季節野菜のソテー

白御飯 又は ガーリックライス(+¥500)  
又は 松茸炒飯(+¥850) 味噌椀 香の物

デザート コーヒー 又は 紅茶

日本料理ダイニング  
秋の味覚 松茸懐石

前 菜 : 松茸焼浸し ずんだ豆腐 蓮根煎餅  
かすてら玉子 甘海老うるか和え  
夏鴨ロース煮串刺し サーモン黄身寿し

お 椀 : 土瓶蒸し 松茸、鯛、鶏ささみ、銀杏

造 り : 鮪、間八、帆立貝 芽物色々

焼 物 : 焼松茸とわらさ塩焼き  
谷中生姜、諸味噌、かぼす、ぽん酢卸し

酢の物 : 鱧の落とし 京禅麩、海素麺、白だつ

食 事 : 松茸釜炊き御飯 (+¥1000 鰻井)

水 物 : 梨、赤肉メロン

寿司カウンター  
有田 ～早松茸～

先 付 : 夏野菜色々

小 鉢 : 松茸と鱧の贅沢椀

造 り : 縞鯨、つぶ貝

焼 物 : 焼き松茸

酒 肴 : 車子天ぷら、真蛸酢、ほや塩辛、だだ茶豆

寿 司 : 中トロ、赤身、真子鰯、新子、青利烏賊、  
車海老、雲丹

留 椀 : 生海苔の味噌汁 など週替わり

水菓子 : 本日のアイスクリーム又はシャーベット

税・サ別、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

<http://www.arkhillsclub.com/>