

COURSE 9800

魚介のスティックと海老のクリーム
Seafood Sticks with Shrimp Cream

鰹のタルタル バターミルクとスパイスの香り
Bonito Tartare with Buttermilk and Spices

鰹だし香るオニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup with a Hint of Dashi Broth

カラスミと野菜のオイルパスタ
Oil-based Pasta with Bottarga and Vegetables

白身魚のソテー 味噌クリームソースと柚子の香り
Sautéed White Fish with Miso Cream Sauce and a Hint of Yuzu

黒毛和牛サーロインのグリル
Grilled kuroge Wagyu Sirloin

下記より、好きなメニューを1つお選びください
Please select one dish from the options below.

抹茶テリーヌ
Matcha Terrine with Vanilla Gelato and Caramel Sauce

季節フルーツのコンポートとジェラート
Seasonal Fruit Compote with Gelato

プチフール
Petit Fours

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

APPETIZER

魚介のスティックと海老のクリーム 500
Seafood Sticks with Shrimp Cream

生ハムとフルーツの盛り合わせ 1000
Assorted Prosciutto and Fruit Platter

マリネサーモン 山椒風味のレフォールクリーム 1000
Marinated Salmon with Sansho-flavored Horseradish Cream

柑橘とハーブのオリーブマリネ 800
Citrus and Herb Olive Marinade

フライドポテト 900
French Fries

SEASONAL APPETIZER

鰹のタルタル バターミルクとスパイスの香り 1600
Seafood Sticks with Shrimp Cream

SOUP

鰹だし香るオニオングラタンスープ 1400
Onion Gratin Soup with the Aroma of Bonito Dashi

SALAD

ゴロゴロ野菜のサラダ ヨーグルトドレッシング 1300
Chunky Vegetable Salad with Yogurt Dressing

MAIN

白身魚のソテー 味噌クリームソースと柚子の香り 3000
Sautéed White Fish with Miso Cream Sauce and a Hint of Yuzu

松坂ポーク骨付きロース肉のカツレツ 3200
Matsusaka Pork Bone-in Loin Cutlet

黒毛和牛サーロインのグリル 3800
Grilled kuroge Wagyu Sirloin

グラスフェッドビーフステーキ (300g) 5800
Grass-fed Beef Steak (300g)

PASTA & RISOTTO

カラスミと野菜のオイルパスタ 2200
Oil-based Pasta with Bottarga and Vegetables

玄米リゾット ビーツと鶏胸肉 タイムの香り 3200
Brown Rice Risotto with Beets and Chicken Breast,
Scented with Thyme

DESSERT & CHEESE

抹茶テリーヌ 1200
Matcha Terrine with Vanilla Gelato and Caramel Sauce

季節フルーツのコンポートとジェラート 1200
Seasonal Fruit Compote with Gelato

チーズ3種盛り合わせ 1400
Assorted Three Cheeses

※価格は税込表記です。ディナータイムは別途サービス料 10% 頂戴しております。
※Prices include tax.A 10% service charge will be added during dinner time.