

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。
We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

SEASONAL DINNER COURSE

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

北寄貝と秋トリュフのサラダ
Sakhalin surf clam and autumn truffle salad

ズワイ蟹のチョップサラダ
Chopped snow crab salad

秋野菜と堀川牛蒡のテリーヌ
Autumn vegetables and Horikawa burdock terrine

真ダラとじゃがいものグラチネ
Cod and potato gratine

季節のパスタ
Seasonal pasta

カブのナージュ 黄柚子の香り
Winter turnip nage with the scent of yellow yuzu

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

又は

鮮魚のロースト
Roasted Fresh Fish

仔羊の炭火焼き
Charcoal grilled lamb

又は

黒毛和牛ランプの炭火焼き
Charcoal grilled Japanese black beef Rump

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

料理長の本日の逸品
Chef's special dish of the day

ポルチーニ茸のオムレツ
Porcini mushroom Omelet

季節のパスタ
Seasonal pasta

鮮魚のムニエル
Fresh fish meuniere

カブのナージュ 黄柚子の香り
Winter turnip nage with the scent of yellow yuzu

黒毛和牛フィレの炭火焼き
Charcoal grilled Japanese black beef Fillet

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.