

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.

メジマグロのカルパッチョ
Young tuna carpaccio

サーモンのテリーヌ
Salmon terrine

ヤリイカのグリエと山菜のサラダ
Grilled squid and wild vegetable salad

地蛤のクラムチャウダー
Clam chowder

真狩人参のロースト カルボナーラ風
Roasted carrots from Makkari Village carbonara style

早掘り筍のパスタ
Pasta of early-picked bamboo shoots

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

仔羊の炭火焼き
Charcoal grilled lamb

又は

黒毛和牛ハンバーグ
Grilled Kuroge Wagyu Beef Hamburger

又は

黒毛和牛ランプの炭火焼き
Charcoal grilled Kuroge Wagyu 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

タンシチュー 黒トリュフの香り
Beef tongue stew with black truffle scent

ヤリイカと菜の花のパスタ
Pasta with squid and rape blossoms

オマール海老と鮮魚のブイヤベース
Bouillabaisse of lobster and fresh fish

黒毛和牛フィレ・仔羊 2種の炭火焼き
Charcoal-grilled two types of Kuroge Wagyu Beef fillet and Lamb

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.