

# GRAND COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。  
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.

サーモンテリーヌサラダ  
Salmon terrine

フルーツトマトのカプレーゼ  
Fruit tomato caprese

平貝と春野菜サラダ  
Pen shell and seasonal vegetable salad

桜エビパスタ  
SAKURA shrimp pasta

春キャベツと桜鯛のアクアパッツァ  
Cabbage and sea bream aqua pazza

仏産ホワイトアスパラガスのポッシェ  
Poached white asparagus made in France

イベリコ豚の炭火焼き  
Grilled Iberian Pork

乳飲み仔羊のガランティーヌ  
Galantine of suckling 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

平貝と春野菜サラダ  
Pen shell and seasonal vegetable salad

黒舌平目のムニエル  
Sole fish meuniere

春キャベツと悠然鶏のフリカッセ  
Cabbage and YUUZEN chicken fricassee

仏産ホワイトアスパラガスのポッシェ  
Poached white asparagus made in France

黒毛和牛フィレ・乳飲み仔羊のガランティーヌ 2種の炭火焼き  
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Beef fillet and galantine of suckling 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.