

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.

サーモンテリーヌサラダ
Salmon terrine

才巻海老トマトジュレ
Shrimp and tomato jelly

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

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ
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ンヌ
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

グラスデザート & カフェ
Dessert and Cafe

グラスデザート & 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

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

黒舌平目のムニエル
Sole fish meuniere

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ
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ンヌ 2種の炭火焼き
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Beef fillet and galantine of suckling lamb

グラスデザート & 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.