

# COURSE MENU

## CHEF'S DINNER

### AMUSE

始まりの一皿

Amuse

### APPETIZER

福井県産ヒラメの炙り ポン酢のジュレ

Seared FUKUI Turbot with Ponzu Jelly

### SOUP

本日のスープ

Today's Soup

**SEAFOOD DISH** お好きな魚料理を1品お選びください。Please choose one from following Seafood dishes.

本日の魚料理

Today's Fish

カナダ産オマールヌーヴォーのグリル +¥3,000 (3,630)

Grilled Canadian Homard Nouveau

**MEAT DISH** お好きな肉料理を1品お選びください。Please choose one from following Meat dishes.

国産牛フィレ肉のグリル トウモロコシのピュレ

Grilled Japanese Beef Fillet with Corn Puree

オーストラリア産仔羊のグリル

Grilled Australian Lamb Chop

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース +¥3,000 (3,630)

Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Loin Beef with Wasabi Sauce

**DESSERT** お好きなデザートを1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

ピーチメルバ

Peach Melba

サザンタワー創作パフェ +¥500 (605)

Southern Tower Creative Parfait

パン、コーヒー または 紅茶

Bread, Coffee or Tea

¥8,500 (10,285)

4種のワインペアリングセット +¥5,000 (6,050)

Please enjoy 4 wine pairings carefully selected by the sommelier.

## VEGETABLES COURSE

### APPETIZER

東京産ビーツとイタリア産モッツァレラチーズ “ブッラータ”

Italian Mozzarella Cheese “Burrata” and Beet Salad

### SOUP

ごろごろ野菜のスープ

Vegetables Soup

**MAIN DISH** お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Maindishes.

夏野菜の包み焼き チーズフォンデュ仕立て

Wrapped Summer Vegetables with Cheese Sauce

夏野菜のグリル

Grilled Summer Vegetables

### DESSERT

メロンとバジルのジェラート

Melon and Basil Gelato

パン、コーヒー または 紅茶

Bread, Coffee or Tea

¥5,000 (6,050)

## PREFIX DINNER

### APPETIZER

ニュージーランド産仔牛と夏野菜のプレス ツナマスタードソース

Pressed New Zealand Veal and Summer Vegetables with Tuna Mustard Sauce

### SOUP

本日のスープ

Today's Soup

**MAIN DISH** お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Maindishes.

本日の魚料理

Today's Fish

おいしいポーチドエッグを乗せた茨城県産つくば茜鶏のハーブ焼き

Grilled Herb flavored IBARAKI Chicken Topped with a Poached Egg

厚切りローストビーフ

Roast Beef

国産牛フィレ肉のグリル トウモロコシのピュレ +¥1,000 (1,210)

Grilled Japanese Beef Fillet with Corn Puree

カナダ産オマールヌーヴォーのグリル +¥3,000 (3,630)

Grilled Canadian Homard Nouveau

**DESSERT** お好きなデザートを1品お選びください。Please choose one from following Dessert Dishes.

ピーチメルバ

Peach Melba

サザンタワー創作パフェ +¥500 (605)

Southern Tower Creative Parfait

パン、コーヒー または 紅茶

Bread, Coffee or Tea

¥6,000 (7,260)

3種のワインペアリングセット +¥4,500 (5,445)

Please enjoy 3 wine pairings carefully selected by the sommelier.

## GROUP PLAN (2名様より) 90分フリードリンク付き。大皿料理をシェアするプラン。

3種のブルスケッタ

Three kinds of Bruschetta

水耕栽培レタスとスモークサーモンのカラフルサラダ

Colorful Salad with Hydroponically Lettuce and Smoked Salmon

やわらか塩麴のフライドチキン

Salted Rice Malt Fried Chicken

ローストビーフ

Roast Beef

冷製アジアンヌードル “シーフードのフォー”

Chilled Asian Noodle “Seafood Pho”

グラスデザート

Glass Dessert

グラスデザートをトロワ・アソーティ〜プリン・マドレーヌ・ジェラート〜へ変更 +¥500 (605)

Change Glass Dessert to Trois Assorties ~ pudding, madeleine, and gelato ~

コーヒー または 紅茶を追加 +¥500 (605)

Coffee or Tea

All-you-can-drink included ¥6,000 (7,260)

( ) 内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in parentheses ( ) represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.

仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。

Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.

メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。

Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.

料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。

All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.

**A** えび  
Shrimp

**B** かに  
Crab

**C** くるみ  
Walnut

**D** 小麦  
Wheat

**E** そば  
Buckwheat

**F** 卵  
Egg

**G** 乳  
Dairy

**H** 落花生  
Peanut