

COURSE MENU

CHEF’s DINNER

AMUSE

始まりの一皿
Amuse

APPETIZER

天使のサラダ ～季節のおすすめ食材で～
Chef’s Special Appetizer

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

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
Fish of the day

宮城県女川町より届いた帆立貝の鉄板焼き アーティーチョークとトマトのソース
Teppan Grilled MIYAGI Scallop with Seasonal Summer Vegetables

カナダ産オマールヌーヴォーとムール貝のナージュ仕立て
小笠原産グリーンパパイヤとともに **+ ¥ 3,306 (4,000)**
Canadian Homard Nouveau and Mussels Nage Broth served with Green Papaya

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.

低温調理した鴨胸肉 八丈島産フルーツレモンのコンフィチュールを添えて
Sous-Vide Duck Breast Accompanied by HACHIJO Fruit Lemon Confiture

国産牛フィレ肉のグリル フレッシュトマトソース
Grilled Japanese Beef Fillet with Fresh Tomato Sauce

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース **+ ¥2,976 (3,600)**
Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin 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.

桃のブランマンジェ ジェラートを添えて
Peach Blanc-manger with Gelato

創作パフェ **+ ¥662 (800)**
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥9,091 (11,000)

4種のワインペアリングセット **+ ¥4,959 (6,000)**
Please enjoy 4 wine pairings carefully selected by the sommelier.

VEGETABLES COURSE

APPETIZER

スイートハニージンジャー 香るフルーツトマトのコンポート
Fruit Tomato Compote Infused with Sweet Honey and Ginger

SOUP

野菜の冷製クリームスープ
Vegetables Chilled 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.

夏野菜のラタトゥイユ ニース風
Niçoise-Style Summer Vegetable Ratatouille

夏野菜のグリル ハーブソース
Grilled Summer Vegetables with Herb Sauce

DESSERT

バジルとキュウリのジェラート
Basil and Cucumber Gelato

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

() 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

PREFIX DINNER

APPETIZER

スイートハニージンジャー 香るフルーツトマトのコンポート シャリキティエール風
Fruit Tomato Compote Infused with Sweet Honey and Ginger

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

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
Fish of the day

宮城県女川町より届いた帆立貝と海老・夏野菜の鉄板焼き
アーティーチョークとトマトのソース
Teppan Grilled MIYAGI Scallop and Prawns with Seasonal Summer Vegetables

カナダ産オマールヌーヴォーとムール貝のナージュ仕立て
小笠原産グリーンパパイヤとともに **+ ¥ 3,306 (4,000)**
Canadian Homard Nouveau and Mussels Nage Broth served with Green Papaya

低温調理した鴨胸肉 八丈島産フルーツレモンのコンフィチュールを添えて
Sous-Vide Duck Breast Accompanied by HACHIJO Fruit Lemon Confiture

厚切りローストビーフ フレッシュトマトソースとバジルの香り
Roast Beef with Fresh Tomato Sauce and Basil

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース **+ ¥2,976 (3,600)**
Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin 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.

桃のブランマンジェ ジェラートを添えて
Peach Blanc-manger with Gelato

創作パフェ **+ ¥662 (800)**
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,951 (7,200)

3種のワインペアリングセット **+ ¥4,546 (5,500)**
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。

静岡県産カツオの薫焼き カルパッチョ仕立て
SHIZUOKA Bonito Grilled in Straw with Carpaccio

夏野菜のフォカッチャ
Summer Vegetables Focaccia

ガーリックソフトシェルシュリンプ & フレンチフライ
Garlic Soft Shell Shrimp and French Fries

豚肉と夏野菜のプロシュット
Grilled Pork and Summer Vegetable Skewers

一口ヌードル
Bite-sized Noodle

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 **+ ¥579 (700)**
Change Glass Dessert to Trois Assorties ~ pudding, madeleine, and gelato ~

コーヒー または 紅茶を追加 **+ ¥579 (700)**
Coffee or Tea

All-you-can-drink included **¥5,951 (7,200)**