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
白身魚・海老のムースリーヌ ブイヤベースソース
White Fish and Shrimp Mousseline with Bouillabaisse Sauce
北海道産帆立貝とオマール海老のプランチャー焼き
ブドウマスタードのクリームソース +￥2,067 (2,500)
Teppan Grilled Hokkaido Scallop and Lobster with Grape Mustard Sauce

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.
富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のグリル 旬のキノコとともに
Grilled Ethically Sourced Venison from the foothills of Mt. Fuji with Mushrooms
国産牛フィレ肉の鉄板焼き
モッツァレラ・ブラータのグラチネ 濃厚な赤ワインソース
Teppan Grilled Japanese Beef Fillet and Mozzarella Cheese Gratinée with Wine Sauce
東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛ロース肉の鉄板焼き
わさびソース +￥3,306 (4,000)
Akiruno, Tokyo – Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa 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.
クリームチーズのモンブラン
Cream Cheese Mont Blanc
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
冬色アーティスティックサラダ
Winter-Colored Artistic Salad

SOUP
野菜のクリームスープ
Vegetables Cream 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.
冬野菜の包み蒸し ボタニカルトマトのカレーソース
Steamed Wrapped Winter Vegetables with Botanical Tomato Curry Sauce
冬野菜のグリル
Grilled Winter Vegetable

DESSERT
生姜のパンナコッタ 人参の香り エキストラバージンオリーブオイルを添えて
Ginger Panna Cotta with a hint of Carrot and Virgin Olive Oil
パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

￥5,042 (6,100)

PREFIX DINNER

APPETIZER
京鴨のスロークックと下仁田ネギのプレス バルサミコソース
Pressed Slow-cooked Kyoto Duck
with Gumma's Shimonita-Leek and Balsamic Vinegar

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
白身魚・海老・ムール貝の包み蒸し ルイユソースを添えて
Steamed Wrapped White Fish, Shrimp, and Mussels served with Rouille Sauce
富士の裾野より届いたエシカルな鹿肉のグリル 旬のキノコとともに
Grilled Ethically Sourced Venison from the foothills of Mt. Fuji with Mushrooms
神奈川県産はまポークの厚切りロースト
東京産キウイフルーツのコンフィチュールソース
Roast Kanagawa Hama Pork with Tokyo Kiwi Fruit Sauce
国産牛フィレ肉の鉄板焼き
モッツァレラ・ブッラータのグラチネ 濃厚な赤ワインソース +￥1,653 (2,000)
Teppan Grilled Japanese Beef Fillet and Mozzarella Cheese Gratinée
with Red Wine 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.
クリームチーズのモンブラン
Cream Cheese Mont Blanc
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
Two or more people can order.

水耕栽培レタスとチキンのシーザーサラダ
Hydroponically Lettuce and Chicken Caeser Salad
ガーリックチーズトースト
Garlic Cheese Toast
白身魚とムール貝のプランチャー焼き ブイヤベースソース
Teppan Grilled White Fish and Mussels with Bouillabaisse Sauce
仔牛と冬野菜のクリーム煮込み パルメザンチーズの香り
Veal and Winter Vegetables braised in Cream with a Hint of Parmesan Cheese
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3種の TOKYO スイーツ ~ プリン・マドレーヌ・ジェラート ~ へ変更 +￥579 (700)
Change Glass Dessert to 3 kinds of Tokyo Sweets ~ 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 / per person お一人様 **￥5,951 (7,200)**

( ) 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.
料理は全てアレルゲン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、アレルゲン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　I カシューナッツ Cashew Nuts