

DINNER COURSE MENU

SIGNATURE DINNER

AMUSE 始まりの一皿



APPETIZER

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



SOUP

東京都立川市伊藤養鶏の濃厚卵ロワイヤル 蒸しウニを添えて
Rich Egg Royale with Steamed Sea Urchin, Featuring Eggs from Ito Poultry Farm in Tachikawa, Tokyo



SEAFOOD DISH

国産帆立貝の鉄板焼き バルサミコとブルブラン 2 種の味わいで
Teppan - Seared Japanese Scallops with Balsamic and Beurre Blanc Sauce



MEAT DISH



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
柚子胡椒を添えて
Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Teppan - Grilled Akikawa Beef Loin Served with Yuzu Pepper

DESSERT

シャインマスカットのブランマンジェ ジェラートとともに
Shine Muscat Blancmange with Gelato



¥12,397 (15,000)

PREFIX DINNER

APPETIZER

宮城県女川町より届いた“みやぎサーモン”と彩り野菜のアスピック
フェンネルの香り
Miyagi Salmon and Colorful Vegetable Aspic with a Hint of Fennel



SOUP



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

国産帆立貝の鉄板焼き バルサミコとブルブラン
2 種の味わいで +¥2,066 (2,500)



Teppan - Seared Japanese Scallops with Balsamic and Beurre Blanc Sauce

東京都立川市古川畜産より届いた柔豚のグリル
江戸甘辛味噌の炙り



Grilled 'Yawara' Pork from Furukawa Farm in Tachikawa, Tokyo
with Edo - Style Sweet and Spicy Miso

東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛のポトフ
東京野菜と粒マスタードとともに



Akikawa Beef Pot - au - Feu from Takeuchi Ranch in Akiruno, Tokyo
Served with Tokyo Vegetables and Whole - Grain Mustard

国産牛フィレ肉のグリル 舞茸のフリット添え
トリュフ香るメートル・ドテルバター +¥1,653 (2,000)



Grilled Japanese Beef Fillet with Maitake Fritters and
Truffle - Infused Maître d'Hôtel Butter

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.

シャインマスカットのブランマンジェ ジェラートとともに
Shine Muscat Blancmange 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



¥6,528 (7,900)

3 種のワインペアリングセット +¥4,546 (5,500)

Please enjoy 4 wine pairings carefully selected by the sommelier.

CHEF's DINNER

AMUSE 始まりの一皿



APPETIZER 天使のサラダ 〜季節のおすすめ食材で〜
Chef's Special Appetizer



SOUP 東京都立川市伊藤養鶏の濃厚卵ロワイヤル 蒸しウニを添えて
Rich Egg Royale with Steamed Sea Urchin, Featuring Eggs from Ito Poultry Farm in Tachikawa, Tokyo



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



東京都青梅市より届いたヤマメのフリット ジュエリーライムを添えて
Crispy Battered Fried Yamame Trout from Ome, Tokyo with Jewelry Lime



国産帆立貝の鉄板焼き バルサミコとブルブラン
2 種の味わいで +¥827 (1,000)



Teppan - Seared Japanese Scallops with Balsamic and Beurre Blanc 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.

鴨肉のロースト 赤ワインソース 旬の葡萄とともに
Roast Duck with Red Wine Sauce Accompanied by Seasonal Grapes



国産牛フィレ肉のグリル 舞茸のフリット添え トリュフ香るメートル・ドテルバター
Grilled Japanese Beef Fillet with Maitake Fritters and Truffle - Infused Maître d'Hôtel Butter



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
柚子胡椒を添えて +¥1,652 (2,000)



Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa Beef Loin Served with Yuzu Pepper

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.

シャインマスカットのブランマンジェ ジェラートとともに
Shine Muscat Blancmange 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



¥9,918 (12,000)

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

水耕栽培フリルレタスのシーザーサラダ
Caesar Salad with Hydroponically Grown Frilly Lettuce



SOUP

ごろごろ野菜のスープ ボルシチ風
Borsch - Style Chunky Vegetable 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.

彩り野菜とブラータチーズのグラチネ +¥827 (1,000)



Gratin of Colorful Vegetable and Burrata Cheese

秋野菜のグリル



Grilled Autumn Vegetable

DESSERT

シャドークイーンとチョコレートのジェラート
Shadow Queen Potato and Chocolate Gelato



パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea



¥5,537 (6,700)

() 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.

