

Dinner Menu

Chefs' Selection ~World Gastronomy Journey~

シェフズセレクション ~世界美食紀行~

~冷前菜 / スペイン~

Grilled Spanish Bluefin Tuna with Gazpacho Sauce and Guacamole

スペイン産本マグロのグリル ガスパチョソースとワカモレ

~温前菜 / イタリア~

Poelered sweet bread and Spice Bread with Marsala

リードヴォーのポワレ パンドエピスとマルサラ酒の香り



~スープ / 日本~

Caramelized Edomae Conger eel with Japanese Pepper and Radish Soup

江戸前穴子のカラメリゼ 実山椒風味のだしと大根のプレゼ



~魚料理 / イギリス~

Steamed Homard blue with Corail and Blue Cheese Sauce

ブルーオマール海老の低温スチーム コライユソースとスティルトンのアクセント



~肉料理 / アメリカ~

Grilled Prime Beef Sirloin with Red wine Sauce

プライム牛サーロインのグリル カリフォルニア赤ワインソース



~デザート / フランス~

Truffle flavored Cheese Cake with Corn Puree and Tomato Compote

サマートリュフ風味のチーズケーキ とうもろこしピューレとトマトのコンポートを添えて



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy.



卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab Walnut

¥22,000

※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.