

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Salmon and Sea Bream Lomilomi Style
Vegetables and Serrano Ham Salad with Yogurt Dill



知床サーモンと真鯛のロミロミ風

夏野菜とハモンセラーノのサラダ ヨーグルトディルソース

Peach flavored Gazpacho

桃香るガスパチョ



Grilled Marlin Tuna with Ravigote Sauce



カジキマグロのグリル ラヴィゴットソース

Caramelized Conger Eel with Tokyo Honey Soy Sauce



江戸前穴子のキャラメリゼ 東京蜂蜜醤油ソース

+1,500

Australian Lamb Chops

オーストラリア産 ラムチョップ

New Zealand Beef Filet

ニュージーランド産 牛フィレ肉

+2,500

Chocolate Mango Mousse

ショコラ マンゴームース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

3 Types of Sauces (Red Wine Sauce, Salsa Sauce,
Kujo Green Onion and Black Pepper Sauce)

ソース3種(赤ワインソース、

サルサソース、九条ネギと黒胡椒ソース)



*** 6 Dishes Course ***

Cherry Tomato Mozzarella with Japanese Basil Sherbet



大葉のソルベ

和風カプレーゼ仕立て

Salmon and Sea Bream Lomilomi Style
Vegetables and Serrano Ham Salad with Yogurt Dill



知床サーモンと真鯛のロミロミ風

夏野菜とハモンセラーノのサラダ ヨーグルトディルソース

Peach flavored Gazpacho

桃香るガスパチョ



Grilled Tilefish and Abalone with
Sea Urchin flavored White Wine Sauce



甘鯛と蝦夷鮑のグリル ウニ風味の白ワインソース

Tokyo Beef Sirloin

東京ビーフ サーロイン

Brown Rice Matcha Cake

玄米抹茶のオペラ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

★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.



※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。
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.