

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.

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.

Dinner Menu

Seafood Platter

※ for Two / 2名様より

シーフードプラッター

Cold Seafood Plate (King Crab, Shrimp, Marinated Scallop) & Mixed leaf Salad



冷製シーフード(タラバガニ、有頭海老、ホタテ貝のマリネ) & ミックスリーフサラダ

Please enjoy Appetizer with Cocktail Sauce
前菜はカクテルソースでお楽しみ下さい。

Hot Seafood Lineup

Salmon

サーモン

Langoustine

赤座海老

Clam with Garlic Butter

大粒蛤ブルギニヨン風

Octopus

真蛸

French Fries

フライドポテト



Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy Seafood dishes with 3 kinds of Sauces
(Salsa Sauce, Iburigakko Tartare Sauce, Grilled Lemon)
料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(サルサソース、いぶりがかこのタルタルソース、グリルレモン)



Dynamic Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ダイナミックミートプラッター

Caesar Salad with Pork Ham and Parmigiano

ジャンボンブランのシーザーサラダ パルミジャーノ



Meat Lineup

Ossobuco (Veal Shank)

オッソ・ブーコ(仔牛骨付きスネ肉)

Pork Tomahawk

氷温熟成黒豚トマホーク

Lamb Chops

ラムチョップ

Sausage

骨付きソーセージ

Grilled Summer Vegetables & French Fries

夏野菜グリル & フライドポテト

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy Meat dishes with 3 kinds of Sauces
(Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Green Onion & Black Pepper Sauce)
料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。
(赤ワインソース、サルサソース、九条ネギと生黒粒胡椒ソース)



★...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.