

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***


Grilled Bonito and Poached Lobster with Lobster Soup Jelly

カツオのグリルとオマール海老のポッシェ フォンドオマールジュレ 

Girolle Mushroom Consommé Soup

ジロール茸のコンソメスープ  

Grilled Filefish with Crème Coquillage Sauce

カワハギのグリル クレームコキヤージュソース 

Grilled Golden Sea Bream with Meuniere Butter Sauce

金目鯛のグリル ムニエルバターソース  +1,500

Grilled Duck Loin

鴨ロースのグリル

Grilled New Zealand Beef Filet

ニュージーランド産 牛フィレ肉のグリル +2,500

Pistachio Mousse

ピスタチオムース   



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

*** 6 Dishes Course ***


Pork Rilette Gougères

ポークリエットのグジェール   


Grilled Bonito and Poached Lobster with Lobster Soup Jelly

カツオのグリルとオマール海老のポッシェ フォンドオマールジュレ 

Girolle Mushroom Consommé Soup

ジロール茸のコンソメスープ  

Grilled Seaperch Marseille style

アカムツのグリル マルセイユ風 

Grilled "SHIAWASEKIZUNA" Beef Fillet

幸せ絆牛フィレ肉のグリル

Caramel Marron Sale


カラメルマロンサレ   

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

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) 

★…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.