

Early X'mas Dinner Course

アーリークリスマスディナーコース

Hairy Crab and Yellowtail Tartare with Horseradish Cream Sauce

毛蟹とブリのタルタル レフォールクリームソース



Duck Confit with Tasmanian Mustard

マグレカナルのコンフィ タスマニアマスタードと共に



Consomme Royale with Mushroom

茸のコンソメロワイヤル



Tasmanian Salmon Mi-Cuit with Salmon Roe and White Wine Sauce

タスマニアサーモンのミキュイ イクラの白ワインソース



Grilled Kobe Beef Top Rump with Perigueux Sauce

神戸牛シンタマのグリル ペリグーソース



Berry and Vanilla Cake with Strawberry Ice Cream

ベリーとバニラのフレジェ グラスフレーズを添えて



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥22,000

★…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 soup and salad



※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 ***

Beef and Cauliflower Salad style with Mustard Sauce

牛肉とカリフラワーのサラダ仕立て マスタード風味



White Minestrone

白いミネストローネ



Grilled Sea Bream with Eggplant Tapenade Sauce

真鯛のグリル ナスのタプナードソース



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 Australian Beef Aitchbone

オーストラリア産ビーフ イチボのグリル

Grilled "Ezo" Venison Loin

蝦夷鹿ロースのグリル

+2,500

Lemon Mousse

レモンムース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

*** 6 Dishes Course ***

White Fish Brandard on Grilled Polenta

白身魚のブランドード 焼きポレンタに乗せて



Beef and Cauliflower Salad style with Mustard Sauce

牛肉とカリフラワーのサラダ仕立て マスタード風味



White Minestrone

白いミネストローネ



Grilled Flounder and Snow Crab coated Bread Crumbs with Nantua Sauce

ヒラメとズワイガニのパン粉焼き ナンチュアソース



Grilled Kobe Beef Top Rump

神戸牛シタマのグリル

Mont Blanc

モンブラン



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.

Dinner Menu

Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター

Chicken Caesar Salad

チキンシーザーサラダ



Meat Lineup

Australian Beef Loin

オーストラリア産 牛ロース

Dry Aging Pork

千葉県産 骨付きドライエイジングポーク

Chicken Thigh Meat

骨付き鶏モモ肉

Smoked "Ezo" Venison Sausage

蝦夷鹿の燻製ソーセージ

Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト

Please enjoy Meat dishes with 4 kinds of Condiments
(Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Grain Mustard, "BOUNOTUNOHANA" Salt)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。
(赤ワインソース、サルサソース、粒マスタード、坊津の華(塩))



Dessert ★

デザート

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.

¥13,000



※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.