

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.