

# Dinner Menu

## Chefs' Selection Course

シェフズセレクションコース

～冷前菜～

Red Queen Crab and Salmon Cercle style  
紅ズワイガニとサーモンのセルクル仕立て



～温前菜～

Beef Tongue Confit, with Japanese Parsley and Green Onion Oil  
牛タンのコンフィ セリと九条ネギのオイル



～スープ～

Hairy Crab Blancmange and Turnip Potage with Caviar  
毛ガニのブランマンジェとカブのポタージュ キャビア添え



～魚料理～

Grilled King Crab and Flounder with Choron Sauce  
タラバガニと平目のグリル ショロンソース



～肉料理～

Japanese Black Beef Rossini with Root Vegetables Glace  
黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ風 根菜のグラッセを添えて



～デザート～

“AMAOU” Strawberry Mille Feuille  
あまおうのミルフィーユ仕立て



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 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

※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 \*\*\*

Chicken Liver Mousse Port Wine flavor  
鶏レバーのムース ポルトルージュの香り



Iberico Bacon Clam Chowder  
イベリコベーコンのクラムチャウダー



Grilled Rockfish with Honey and Raspberry Vinegar Sauce  
カサゴのグリル 焦がし蜂蜜のフランボワーズビネガーソース



Grilled Red Bream with Salmon Roe and White Wine Sauce  
金目鯛のグリル イクラの白ワインソース



Grilled Australian Sirloin Cap  
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

Strawberry and Yogurt Mousse  
苺とヨーグルトのムース



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

3 Types of Sauces (Red Wine Sauce, Salsa Sauce,  
Tasmanian Mustard)  
ソース3種(赤ワインソース、  
サルサソース、タスマニアマスタード)



## \*\*\* 6 Dishes Course \*\*\*

Caviar Pancake  
キャビアパンケーキ



Chicken Liver Mousse Port Wine flavor  
鶏レバーのムース ポルトルージュの香り



Iberico Bacon Clam Chowder  
イベリコベーコンのクラムチャウダー



Grilled Cod with Chrysanthemum Genovese  
真鱈のグリル 春菊のジェノベーゼ



Grilled "KAMIFURANO Beef" Loin  
上富良野和牛ロースのグリル

Amarena Chocolate  
アマレナショコラ



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

## 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



卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ  
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab Walnut

※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.