

# Seasonal Dinner Course

## \*\*\* 7 Dishes Course \*\*\*

～アミューズ～

Beef Rump Sous Vide  
四万十麦酒牛ランプの低温調理



～冷前菜～

Pate de Campagne  
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ



～温前菜～

Moray eel Frit and Risotto  
高知県産ウツボのフリット 香り米のリゾットと共に



～スープ～

Noble Scallop and Bonito Soup  
長太郎貝と鰹だしのスープ



～魚料理～

Bonito and Red Sea Bream with Garlic Vinegar Miso Sauce  
薫焼きした鰹と真鯛の食べ比べ 葉にんにくのブルブランソース



～肉料理～

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Fillet with Bergamot Confiture  
土佐あかうしフィレ肉のグリル ベルガモットのアクセント



～デザート～

Pomelo Confiture with Grilled Eggplant Ice Cream  
文旦のコンフィチュール 焼ナスのアイスを添えて



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.






¥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 \*\*\*




Pate de Campagne  
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ  

Noble Scallop and Bonito Soup  
長太郎貝と鰹だしのスープ  

Grilled Spanish Mackerel with Garlic Vinegar Miso Sauce  
本サワラのグリル 葉にんにくのブルブランソース 

Grilled Australian Sirloin Cap  
オーストラリア産ビーフ イチボのグリル 

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Sirloin with Bergamot Confiture +2,500  
土佐あかうしサーロインのグリル ベルガモットのアクセント  

"SETOKA" Mandarin Orange and Yogurt Mousse  
せとかとヨーグルトのムース   



Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥13,000



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



～高知フェア～

Beef Rump Sous Vide  
四万十麦酒牛ランプの低温調理 

Pate de Campagne  
四万十ポークのパテ・ド・カンパーニュ  

Noble Scallop and Bonito Soup  
長太郎貝と鰹だしのスープ  

Bonito and Red Sea Bream with Garlic Vinegar Miso Sauce  
薫焼きした鰹と真鯛の食べ比べ 葉にんにくのブルブランソース  

Grilled "TOSA AKAUSHI" Beef Sirloin with Bergamot Confiture  
土佐あかうしサーロインのグリル ベルガモットのアクセント  

Pomelo Confiture with Grilled Eggplant Ice Cream  
土佐文旦のコンフィチュール 焼きナスのアイスを添えて   

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.

         
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

## “KOCHI” Meat Platter

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター “高知”

Caesar Salad with Dry-Cured Ham

四万十ポーク生ハムのシーザーサラダ



### Meat Lineup

Beef Rump

四万十麦酒牛ランプ

Pork Shoulder Loin

四万十ポーク肩ロース

Chicken Hamburg

はちきん地鶏ハンバーグ



Fried Chicken

はちきん地鶏のスティックフライ



Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト

Please enjoy Meat dishes with 3 kinds of Condiments  
(Vinegar and Miso, Salt, Ginger Sauce)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。  
(ぬた味噌、高知県産塩【竜宮のしほ】、生姜ソース)



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.