

COURSE MENU

CHEF'S DINNER

AMUSE

始まりの一皿
Amuse

APPETIZER

天使のサラダ ~季節のおすすめ食材で~
Chef's Special Appetizer

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

SEAFOOD DISH お好きな魚料理を1品お選びください。Please choose one from following Seafood dishes.

本日の魚料理
Fish of the day

宮城県女川町より届いた帆立貝の鉄板焼き バターナッツパンプキン
Teppan Grilled MIYAGI Scallop with Butternut Squash

明日への希望“ブイヤベース” +¥1,488 (1,800)
Bouillabaisse

MEAT DISH お好きな肉料理を1品お選びください。Please choose one from following Meat dishes.

徳島県産ポークのグリル 八丈島フルーツレモンソース
Grilled TOKUSHIMA Pork with Fruits Lemon Sauce

国産牛フィレ肉のグリル 舞茸のフリット
Grilled Japanese Beef Fillet with Mushroom Frit

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース +¥2,976 (3,600)
Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce

DESSERT お好きなデザートを1品お選びください。Please choose one from following Dessert dishes.

ブドウのティラミス
Grape Tiramisu

魅惑のパフェ +¥579 (700)
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥8,513 (10,300)

4種のワインペアリングセット +¥4,959 (6,000)
Please enjoy 4 wine pairings carefully selected by the sommelier.

VEGETABLES COURSE

APPETIZER

秋野菜のアスピック
Autumn Vegetables Aspic

SOUP

ごろごろ野菜のスープ
Vegetables Soup

MAIN DISH お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Maindishes.

秋野菜の包み焼き
Wrapped Autumn Vegetables

秋野菜のグリル
Grilled Autumn Vegetables

DESSERT

ローズマリーのジェラート
Rosemary Gelato

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

PREFIX DINNER

APPETIZER

真鯛の昆布締めと秋野菜のアスピック
Sea Bream with Kelp and Autumn Vegetables Aspic Jelly

SOUP

本日のスープ
Soup of the day

MAIN DISH お好きなメインディッシュを1品お選びください。Please choose one from following Maindishes.

本日の魚料理
Fish of the day

宮城県女川町より届いた帆立貝の鉄板焼き バターナッツパンプキン
Teppan Grilled MIYAGI Scallop with Butternut Squash

徳島県産ポークのグリル 八丈島フルーツレモンソース
Grilled TOKUSHIMA Pork with Fruits Lemon Sauce

厚切りローストビーフ
Roast Beef

熊本県産あか牛の煮込みハンバーグ ~キノコ・チーズ~ +¥992 (1,200)
Wrapped KUMAMOTO Wagyu Beef Hamburger Steak and Cheese

国産黒毛和牛ロースの鉄板焼き わさびソース +¥2,976 (3,600)
Teppan Grilled Japanese Black Wagyu Beef Loin with Wasabi Sauce

DESSERT お好きなデザートを1品お選びください。Please choose one from following Dessert Dishes.

ブドウのティラミス
Grape Tiramisu

魅惑のパフェ +¥579 (700)
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,951 (7,200)

3種のワインペアリングセット +¥4,546 (5,500)
Please enjoy 3 wine pairings carefully selected by the sommelier.

GROUP PLAN (2名様より) 90分フリードリンク付き。大皿料理をシェアするプラン。

生ハムとサラミの盛り合わせ
Assorted Fresh Ham and Salami

水耕栽培レタスと白身魚のエスカベッシュ
Colorful Salad and White Fish Escabeche

ムール貝の白ワイン蒸し バゲット付き
Steamed Mussels with Baguette

ビーフとポークのブロchette フレンチフライ付き
Beef and Pork Brochette with French Fries

一口ヌードル
Bite-sized Noodle

グラスデザート
Glass Dessert

グラスデザートをトロワ・アソーティ~プリン・マドレーヌ・ジェラート~へ変更 +¥579 (700)
Change Glass Dessert to Trois Assorties ~ pudding, madeleine, and gelato ~

コーヒー または 紅茶を追加 +¥579 (700)
Coffee or Tea

All-you-can-drink included ¥5,951 (7,200)

() 内の料金は、サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in parentheses () represent the total of each menu item inclusive of service charge and consumption tax.
仕入れの状況により、メニュー内容および食材の産地が一部変更となる場合がございます。
Please note that due to daily changes in products availability and quality, menu items and production area may vary.
メニューに使用しているアレルギー食材は、下記表示を併せてご確認ください。
Please also check the following picture for allergenic ingredients used in the menu.
料理は全てアレルギーを含む他の料理と同一の厨房で調理を行い、調理器具及び洗浄機器も共通のものを使用している為、アレルギー物質が混入する可能性があります。
All dishes are prepared in the same kitchen with other dishes containing allergens, and the same cooking utensils and cleaning equipment are used, so there is a possibility that allergenic substances may be mixed in.

A えび Shrimp **B** かに Crab **C** くるみ Walnut **D** 小麦 Wheat **E** そば Buckwheat **F** 卵 Egg **G** 乳 Dairy **H** 落花生 Peanut