

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グリル マロンクリームソース
Grilled MIYAGI Scallop with Chestnuts Cream Sauce

カナダ産オマール海老と白身魚のグリル ソースポワソン **＋¥2,480 (3,000)**
Grilled Canadian Homard Lobster and White Fish with Sauce Poisson

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.

茨城県産つくば茜鶏とフォアグラのルーロー 東京産ブルーベリーソース
IBARAKI Chicken and Foie Gras Rouleau with TOKYO Blue Berry Sauce

国産牛フィレ肉のグリル モッツァレラチーズのグラチネ
Grilled Japanese Beef Fillet with Mozzarella Cheese Gratiné

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.

和栗のティラミス
Chestnuts 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

日野市 Neighbor's Farm カラフルトマトのカプレーゼ
Colorful Tomato Caprese

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 Mairdishes.

冬野菜のココット 黄ゆずの香り
Winter Vegetable Cocotte with a Hint of Japanese Citron

冬野菜のグリル ハーブソース
Grilled Winter Vegetables with Herb Sauce

DESSERT

三鷹天神山須藤園より届いたオリーブリーフパウダーのジェラート
MITAKA, TOKYO Olive Leaf Powder Gelato

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

PREFIX DINNER

APPETIZER

カリフラワーのブラマンジェ 甘海老を添えて 黄ゆずの香り
Cauliflower Blancmange with Sweet Shrimp with a Hint of Japanese Citron

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 Mairdishes.

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グリル マロンクリームソース
Grilled MIYAGI Scallop with Chestnuts Cream Sauce

茨城県産つくば茜鶏とフォアグラのルーロー 東京産ブルーベリーソース
IBARAKI Chicken and Foie Gras Rouleau with TOKYO Blue Berry Sauce

厚切りローストビーフ
Roast Beef

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.

和栗のティラミス
Chestnuts 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。

水耕栽培レタスと生ハム・サラミのシーザーサラダ
Caesar Salad with Hydroponic Lettuce, Fresh Ham and Salami

タスマニア産サーモンのカルパッチョ
Tasmanian Salmon Carpaccio

白身魚のフリッターと野菜の串揚げ
White Fish Fritters and Fried Vegetables on Skewer

ローストビーフ
Roast Beef

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