

# 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 サルティンボッカ  
Grilled MIYAGI Scallop Saltimbocca

カナダ産オマール海老のフリット 桜海老のダンテル +¥2,480 (3,000)  
Canadian Homard Lobster Fritter and Sakura Shrimp Dantel

**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.

オーストラリア産仔羊のコンフィ マデラ酒の香り  
Austalian Lamb Confit flavored with Madeira Wine

国産牛フィレ肉のグリル 桜香るクリームソース  
Grilled Japanese Beef Fillet with Cherry Blossom Cream Sauce

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.

桜のブランマンジェ  
Cherry Blossom Blanc-manger

創作パフェ +¥662 (800)  
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶  
Bread, Coffee or Tea

¥9,091 (11,000)

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

カラフル野菜のスティック 桜香るディップ  
Colorful Vegetables Stick with Cherry Blossom Dipping Sauce

### 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.

春野菜と桜葉の包み焼き クリームチーズとともに  
Wrapped Spring Vegetable and Cherry Leaf with Cream Cheese

春野菜のグリル ハーブソース  
Grilled Spring Vegetables with Herb Sauce

### DESSERT

豆乳とキャベツのジェラート  
Soy Milk and Cabbage Gelato

パン、コーヒー または 紅茶  
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

## PREFIX DINNER

### APPETIZER

鴨胸肉のスマーク 東京産ビーツとリゾーニのスプリングガーデンサラダ  
Smoked Duck Breast with TOKYO Beets and Risoni

### 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 サルティンボッカ  
Grilled MIYAGI Scallop Saltimbocca

徳島県産吉野川ポークのグリル プラムソース  
Grilled TOKUSHIMA Pork with Plum 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.

桜のブランマンジェ  
Cherry Blossom Blanc-manger

創作パフェ +¥662 (800)  
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。

3種のブルスケッタ (宮城県女川産いわし、熊本県産あか牛、クリームチーズ)  
Three kinds of Bruschetta (MIYAGI Sardine, KUMAMOTO Wagyu Beef, Cream Cheese)

生ハム・モルタデラ・サラミの盛り合わせ  
Assorted Fresh Ham, Mortadella and Salami

しらすと桜海老のピザ  
Pizza with Baby Sardines and Sakura Shrimps

国産ポークスペアリブのグリル  
Grilled Japanese Pork Spare Ribs

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