

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プランチャー焼き
秋茄子のエーグルドゥースソース

Teppan Grilled MIYAGI Scallop with an Autumn Eggplant Aigre-Douce Sauce

カナダ産オマール海老と白身魚のグラチネ アメリケーヌソース **+¥2,480 (3,000)**
Canadian Lobster and White Fish Gratinée with Americaine Sauce

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.

国産牛ほほ肉とキノコの赤ワイン煮込み 松茸の香り
Stewed Japanese Beef Cheek Meat and Mushrooms in Red Wine Flavored with Matsutake

国産牛フィレ肉のグリル 東京産ビーツソース
Grilled Japanese Beef Fillet with Tokyo Beetroot Sauce

宮城県女川町牡鹿半島より届いた鹿肉のハンバーグとフォアグラの
ロッシーニ仕立て **+¥1,653 (2,000)**

Venison hamburger Steak from Onagawa Town in Miyagi Prefecture and Foie-Gras Rossini-Style

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 ジェラートを添えて
Grape Tiramisu served with Gelato

創作パフェ **+¥662 (800)**
Special Parfait

パン、コーヒー または 紅茶 **¥9,091 (11,000)**
Bread, Coffee or Tea
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

秋茄子のプレス 旬のフルーツとともに
Pressed Autumn Eggplant with Seasonal Fruits

SOUP

キノコと野菜のスープ
Mushroom and Vegetable 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.

秋野菜のスチーム
Steamed Autumn Vegetable Smoke Scents

秋野菜のグリル
Grilled Autumn Vegetable

DESSERT

紫芋のジェラート
Purple Sweet Potato Gelato

パン、コーヒー または 紅茶
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

() 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

PREFIX DINNER

APPETIZER

サーモンのマリネ キノコと彩り根菜のサラダ仕立て
Marinated Shinshu Salmon with mushrooms and colorful root vegetables.

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

海老と白身魚のカダイフ揚げ 秋茄子のエーグルドゥースソース
Deep-fried Kadaifi Shrimp and Whitefish with an Autumn Eggplant Aigre-Douce Sauce

鴨胸肉のロースト 東京産ブルーベリーとブドウの甘酸っぱいソース
Roasted Duck Breast with Tokyo Blueberry and Grape Sauce

厚切りローストビーフ キノコソース
Roast Beef with Mushroom 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.

ブドウのティラミス ジェラートを添えて
Grape Tiramisu served with Gelato

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
Two or more people can order.

キノコ、ほうれん草、ベーコン、パルメザンチーズのキッシュ
Mushrooms, Spinach, Bacon and Parmesan Cheese Quiche

水耕栽培レタスとモルタデラハムのカラフルサラダ
Colorful Salad with Hydroponically Lettuce and Mortadella Ham

白身魚とムール貝のパエリア
Paella with White Fish and Mussels

ローストビーフ マスタードソース
Roast Beef with Mustard Sauce

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3種の TOKYO スイーツ～プリン・マドレーヌ・ジェラート～へ変更 **+¥579 (700)**
Change Glass Dessert to 3 kinds of Tokyo Sweets ~ 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 / per person お一人様 **¥5,951 (7,200)**