

# 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

国産帆立貝の鉄板焼き ゴルゴンゾーラソース  
Teppan-Grilled Japanese Scallops with Gorgonzola Sauce

カナダ産オマール海老とホタルイカのムニエル  
オレンジの香りとともに +¥2,893 (3,500)

Canadian Lobster and Firefly Squid Meunière with a Hint of Orange

### 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グリル 東京産柚子のコンフィチュールとともに  
Grilled Australian Lamb Served with Tokyo-Grown Yuzu Confiture

国産牛フィレ肉のタリアータ 春野菜とともに  
Japanese Beef Filet Tagliata Served with Spring Vegetables

東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛ロース肉の鉄板焼き  
わさびソース +¥3,306 (4,000)

Akiruno, Tokyo - Takeuchi Ranch Teppan-Grilled Akikawa 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.

桜のティラミス  
Sakura Tiramisu

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

苺とTOFUのカプレーゼサラダ  
Strawberry and Tofu Caprese Salad

### SOUP

ごろごろ野菜のスープ ハーブの香り  
Chunky Vegetable Soup with Fragrant Herbs

### 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.

春野菜のブーケ仕立て ボタニカルカレーソース  
Spring Vegetable Bouquet with Botanical Curry Sauce

春野菜のグリル  
Grilled Spring Vegetable

### DESSERT

春キャベツのシューアイスクリーム  
Spring Cabbage Profiterole

パン、コーヒー または 紅茶  
Bread, Coffee or Tea

¥5,042 (6,100)

## PREFIX DINNER

### APPETIZER

真鯛といちごのサラダ仕立て 桜のヴィネグレット  
Sea Bream and Strawberry Salad with Sakura Vinaigrette

### 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

生ハムを巻いた海老と白身魚のプランチャー焼き  
グリンピースのピューレを添えて

Prosciutto Wrapped Shrimp and White Fish à la Plancha Served with Green Peas Purée

富士のすそ野より届いたエシカルな鹿肉のグリル  
十六穀米といちごのコンフィチュール

Grilled Ethically Sourced Venison from the foothills of Fuji  
Served with Multigrain Rice and Strawberry Confiture

東京都あきる野市竹内牧場より届いた秋川牛のカツレツ トマトソース  
Fried Akikawa Beef Cutlet from Takeuchi Ranch, Akiruno, Tokyo  
Served with Tomato Sauce

国産牛フィレ肉のタリアータ 春野菜とともに +¥1,653 (2,000)  
Japanese Beef Filet Tagliata Served with Spring Vegetables

### 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.

桜のティラミス  
Sakura Tiramisu

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)

## 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.

水耕栽培レタスとチキンのシーザーサラダ  
Hydroponically Lettuce and Chicken Caesar Salad

ホタルイカとしらす・桜エビのピッツァ ガーリックの香り  
Firefly Squid, Whitebait, and Sakura Shrimp Pizza with a Hint of Garlic

蛤の白ワインハーブ蒸し  
Clams Steamed in White Wine and Herbs

ローストビーフの 슬라이ダーバーガー & フライドポテト添え  
Roast Beef Sliders Served 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)

( )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

**I** カシューナッツ  
Cashew Nuts