

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

STEAK DINNER COURSE

紅葉鯛とズワイ蟹のマリネ
Marinated sea bream & crab

ボタン海老とカブのロースト
Roasted shrimp & turnip

紅葉鯛とマッシュルームのナーージュ
Sea bream & mushroom

栗のポタージュ
Chestnut soup

(お好みのメインディッシュをお選び下さい)
Please choose one of the following.

牛ハラミの
炭火焼き
Bavette steak

黒毛和牛サーロインの
炭火焼き
*Grilled Kuroge Wagyu
sirloin*

黒毛和牛フィレの
炭火焼き
*Grilled Kuroge Wagyu
fillet*

¥7,700 /per person

¥9,900 /per person

¥13,200 /per person

デザート
Dessert

カフェ
Cafe

CHEF'S DINNER COURSE

紅葉鯛とズワイ蟹のマリネ
Marinated sea bream & crab

フォアグラといちじくのポワレ
Sauteed foie gras & fig

活伊勢海老のフリカッセ
Stewed spiny lobster

牛テールとカブのコンソメ
Oxtail & turnip consomme

黒毛和牛サーロインの炭火焼き
Grilled Kuroge Wagyu sirloin

デザート
Dessert

カフェ
Cafe

¥13,200 /per person

SEASONAL SPECIAL COURSE

料理長より本日のお勧め
Chef's special appetizer

フォアグラといちじくのポワレ
Sauteed foie gras & fig

活伊勢海老のフリカッセ
Stewed spiny lobster

紅葉鯛とマッシュルームのナーージュ
Sea bream & mushroom

黒毛和牛フィレの炭火焼き
Grilled Kuroge Wagyu fillet

雲丹ローストビーフとコンソメ
Sea urchin , roast beef , consomme

デザート
Dessert

カフェ
Cafe

¥16,500 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Ingredients are subject to change based on weather condition.

上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。

All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.