

# 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.*