

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

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

シーズナル ディナーコース SEASONAL DINNER COURSE

栗のスープ
Chestnut Soup

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

北海道産 毛蟹のチョップサラダ スモークサーモンのマリネ 真狩村ポワローと鴨のコンフィ グラチネ
Hairy Crab & Chopped Salad or Marinated Smoked Salmon or Leek & Duck Gratine

ジャンボマッシュルーム&和牛のファルシ
Jumbo Mushroom Stuffed with Beef

釜揚げシラス パスタ
Boiled Whitebait Pasta

イベリコ豚 炭火焼
Iberian Pork Charcoal grill

or

バベットステーキ
Skirt Steak

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥12,100 /per person

黒毛和牛ランプ 炭火焼
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump

or

オマール海老 グリエ
Charcoal Grilled Lobster

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥14,300 /per person

シェフズスペシャル ディナーコース CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

自家製スモークサーモンとキャビア
Marinated Smoked Salmon with Caviar

ポルチーニ茸のオムレツ
Porcini Mushroom Omelet

紅葉鯛のアンクルート ～ソース ショロン～
Seabream Wrapped in Pie

松茸のパスタ
Matsutake Mushroom Pasta

黒毛和牛 サーロインの炭火焼
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Sirloin

黒毛和牛サーロインを お差額¥2,200にて 黒毛和牛フィレへご変更出来ます。※ 皆様ご統一をお願いいたします。
You can change the wagyu-beef sirloin to wagyu-beef tenderloin for an additional 2,200yen
※ *Please choose same for all.*

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥18,700 /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。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(13%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.