

# 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.

グリルうかいコース

## GRILL UKAI COURSE

アミューズ  
*Amuse*

セレクトオードブル  
*Selected Appetizer*

タラバ蟹のクロケット  
*King Crab Croquette*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

黒毛和牛リブロースの炭火焼き  
*Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Ribeye*

デザート  
*Dessert*

¥12,100 /per person

シーズナル ディナーコース

## SEASONAL DINNER COURSE

アミューズ  
*Amuse*

セレクトオードブル  
*Selected Appetizer*

オマール海老とオレンジ白菜のグリエ  
*Grilled Lobster & Orange Napa Cabbage*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～  
*Please choose the one you like among those.*

黒毛和牛サーロインの炭火焼き  
*Grilled Japanese Wagyu Sirloin* or 黒毛和牛フィレの炭火焼き  
(+¥3,300)  
*Grilled Japanese Wagyu Tenderloin*

デザート  
*Dessert*

¥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

キャビアの逸品  
*Chef's Caviar Selection*

セレクトオードブル  
*Selected Appetizer*

黒鮑のグリエ  
*Grilled Black Abalone*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～  
*Please choose the one you like among those.*

黒毛和牛サーロインの炭火焼き  
*Grilled Japanese Wagyu Sirloin* or 黒毛和牛フィレの炭火焼き  
(+¥3,300)  
*Grilled Japanese Wagyu Tenderloin*

デザート  
*Dessert*

¥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.*