

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

黒毛和牛ランプの炭火焼
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

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

鮑のムニエル
Abalone Meunière

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.