

# 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.

グリルうかいコース

## GRILL UKAI COURSE

アミューズ  
Amuse

本日の冷前菜

Seasonal Cold Appetizer

本日の温前菜

Seasonal Warm Appetizer

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・カフェ

Dessert & Coffee

¥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

～お好きな前菜を1品お選び下さい～

Please choose One Appetizer

旬果実と生ハムサラダ

～ 特製バルサミコドレッシング ～

Prosciutto & Seasonal Fruit Salad

桜鯛のマリネ

～ さくらの香りに包まれて ～

Marinated Cherry Sea Bream

鯛とヤリイカのフリット

～ 爽やかなバジルと共に ～

Sea Bream & Squid Fritters

オマール海老とホワイトアスパラガスのグリエ

Grilled Lobster and White Asparagus

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

黒毛和牛ランプの炭火焼

Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレの炭火焼き

Grilled Japanese Wagyu Tenderloin

(+¥3,300)

デザート・カフェ

Dessert & Coffee

¥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

桜鯛のマリネ

Marinated Sakura Sea Bream

オマール海老のグリエ ～ ソース エピス ～

Grilled Lobster

季節のスープ

Seasonal Soup

鮑とホワイトアスパラガスのムニエル ～ マデラと肝ソース ～

Pan-Seared Abalone and White Asparagus

～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

黒毛和牛ランプの炭火焼

Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレの炭火焼き

Grilled Japanese Wagyu Tenderloin

(+¥3,300)

デザート・カフェ

Dessert & Coffee

¥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.