

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き

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

本鮪とアボカドのタルタル

～ グリーンマスタードを添えて～

Bluefin tuna and Avocado tartare

うなぎの炭火焼き

～ 山椒の香り～

Charcoal-grilled eel

サザエのオーブン焼き

～ ブルギニオン風～

Oven-baked Turban shell

海老のレモンパスタ

Shrimp and Lemon Pasta

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き

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

アミューズ

Amuse

穴子のフリット とうもろこしのスープ

Eel fritters and Corn soup

本鮪とアボカドのタルタル

～ グリーンマスタードを添えて～

Bluefin tuna and Avocado tartare

鮑のムニエル

～ マデラ酒と肝の二種のソースで～

Abalone Meunière

冷製トマトパスタ

Cold Tomato Pasta

～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き

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.