

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

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

◆お好みの前菜を一品お選び下さい◆
Choice of Appetizer

シマアジ マリネ
～ヴィオレマスタード～
Marinated Striped Jack

ハモ フリット
～バジルの香り～
Fried Pike Conger

毛ガニ ジュレ
～ムースと共に～
Jellied Hairy Crab

オマール海老 グリエ
～ソース エピス～
Grilled Lobster
(+¥2,200)

◆お好みのパスタを一品お選びください◆
Choice of Pasta

海老レモンパスタ
Shrimp and Lemon Pasta

ボロネーゼ
Bolognese

季節のスープ
Seasonal Soup

◆お好みのメインディッシュを一品お選び下さい◆
Choice of Main Dish

黒毛和牛サーロイン炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Sirloin

黒毛和牛ランプ炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレ炭火焼き
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

本日の前菜
Today's Appetizer

オマール海老 グリエ
～ソース エピス～
Grilled Lobster

鮑 ムニエル
～マデラ酒と肝の二種のソースで～
Abalone Meunière

季節のスープ
Seasonal Soup

◆お好みのメインディッシュを一品お選び下さい◆
Choice of Main Dish

黒毛和牛サーロイン炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Sirloin

黒毛和牛ランプ炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレ炭火焼き
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。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

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。
All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.