

# 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.

## SEASONAL SPECIAL COURSE

～春の味覚～

料理長より本日のお勧め  
Chef's Recommended Appetizer

フランス産ホワイトアスパラと地蛤のポッシェ  
Boiled White Asparagus & Clam

薫焼き小鯛と東京ウド  
Smoked Sea bream & Tokyo udo

オマール海老と春野菜のナージュ  
Boiled Lobster & Seasonal Vegetables

スペイン産仔豚の低温コンフィ  
Roasted Spanish Piglet

黒毛和牛サーロインの炭火焼き  
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥16500 /per person

## CHEF'S DINNER COURSE

スモークオーシャントラウト  
～3種の味わい～  
Smoked Ocean trout

フォアグラとシャラン鴨のロースト  
Roasted Foie gras & Challandais Duck

フランス産ホワイトアスパラと地蛤のポッシェ  
Boiled White Asparagus & Clam

オマール海老のグリエ  
Grilled Lobster

黒毛和牛サーロインの炭火焼き  
Grilled Kuroge Wagyu Sirloin

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥13200 /per person

## STEAK DINNER COURSE

フルーツマトとモッツァレラのジュレ  
Tomato & Mozzarella Jelly

フランス産ホワイトアスパラと海老のロースト  
Roasted White Asparagus & Shrimp

薫焼き小鯛と東京ウド  
Smoked Sea bream & Tokyo udo

地蛤のクラムチャウダー  
Creamy Clam Chowder

(お好きなメインディッシュをお選びいただけます)  
Please choose the one you like among those.

黒毛和牛フィレの  
炭火焼き  
Grilled Kuroge Wagyu Fillet

¥13200 /per person

あか牛サーロインの  
炭火焼き  
Grilled Akaushi Sirloin

¥9900 /per person

仔牛ロースの  
炭火焼き  
Grilled Calf Loin

¥7700 /per person

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

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(10%)を賜ります。

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

# LUNCH 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.

## SPECIAL LUNCH COURSE

料理長が厳選した旬の食材とフォアグラ、黒毛和牛や  
オマール海老の炭火焼きがお楽しみいただけるコースです

アミューズ  
Amuse

フォアグラのロースト  
Roasted Foie gras

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 Kuroge Wagyu

オマール海老の  
炭火焼き  
Grilled Lobster

黒毛和牛のビーフシチュー  
Kuroge Wagyu Beef Stew

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥6930 /per person

## PREFIX LUNCH COURSE

アミューズ  
Amuse

～お好きな前菜を1品お選び下さい～  
Please choose the one you like among those.

春野菜のエチュベ  
Boiled Vegetables

桜鯛のカルパッチョ  
Marinated Sea bream

赤海老のポワレ  
Sauteed Red Shrimp

フランス産ホワイトアスパラのポッシュェ(+¥1100)  
Boiled French 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.

バベットステーキ  
Bavette Steak

イベリコ豚のグリエ  
Grilled Iberian Pork

本日の鮮魚  
Today's Seafood

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥4950 /per person

## WEEKDAY LUNCH COURSE

※平日のみの提供と  
させていただきます

アミューズ  
Amuse

本日の前菜  
Today's Appetizer

本日のメインディッシュ  
Today's Maindish

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥3850 /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(10%)を賜ります。  
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.