

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.

STEAK DINNER COURSE

ボタン海老のジュレ
Shrimp Jelly

穴子とズッキーニのフリット
Fried Conger eel & Zucchini

とうもろこしの冷製スープ
Corn Soup (Served Cold)

タスマニアサーモンのポワレ
～バスク風～

Sauteed Tasmanian Salmon Basque Style

(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.

仔牛ロースの
炭火焼き

Grilled Calf Loin

¥7700 /per person

あか牛サーロインの
炭火焼き

Grilled Akaushi Sirloin

¥9900 /per person

黒毛和牛フィレの
炭火焼き

Grilled Kuroge Wagyu Fillet

¥13200 /per person

デザート
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

CHEF'S DINNER COURSE

毛ガニのジュレ
Crab Jelly

白ナスとフォアグラのロースト
Roasted White Eggplant & Foie gras

とうもろこしの冷製スープ
Corn Soup (Served Cold)

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

SEASONAL SPECIAL COURSE

～夏の味覚～

料理長よりキャビアの逸品
Chef's Special Appetizer with Caviar

オマール海老のショーフロワ
Chaud-Froid of Lobster

白ナスとフォアグラのロースト
Roasted White Eggplant & Foie gras

とうもろこしの冷製スープ
Corn Soup (Served Cold)

鮑の磯焼き
Grilled Abalone with Seaweed

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

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.