

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

ズワイ蟹のガトー仕立て
Crab gateau tailoring

秋茄子とフォアグラのポワレ
Sauteed eggplant & foie gras

紅葉鯛のグリエ
Grilled sea bream

栗のスープ
Chestnut Soup

(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

¥7,700 /per person

あか牛サーロインの
炭火焼き

Grilled Akaushi Sirloin

¥9,900 /per person

黒毛和牛フィレの
炭火焼き

Grilled Kuroge Wagyu Fillet

¥13,200 /per person

デザート
Dessert

カフェ
Cafe

CHEF'S DINNER COURSE

紅葉鯛のマリネ
Marinated sea bream

シャラン産鴨のロースト
Roasted challandais duck

活オマール海老のグリエ
Grilled lobster

松茸のアンクルート
Matsutake en croûte

黒毛和牛サーロインの炭火焼き
Grilled kuroge wagyu sirloin

デザート
Dessert

カフェ
Cafe

¥13,200 /per person

SEASONAL SPECIAL COURSE

～秋の味覚～

ボタン海老とキャビアの逸品
Botan jelly with Caviar

秋茄子とフォアグラのポワレ
Sauteed eggplant & foie gras

紅葉鯛と松茸のナージュ
Sea bream & matsutake

活オマール海老のパスタ
Lobster pasta

スペイン産仔豚のロースト
Grilled 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

カフェ
Cafe

¥16,500 /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.