



サンプルMENU

¥8,855

(税金・サービス料15%込)

【冷製料理 Cold dish】

Broiled Yellowtail with Condiment Salad

鰯の炙り、彩野菜と薬味のサラダと共に

Kue Shabu Shabu, Grated Radish Ponzu

クエのしゃぶしゃぶ おろしポン酢

Lobster and Avocado with Mayonnaise

オマール海老とアボカドのマヨネーズ和え

Boiled Conger Eel with Scallion

煮穴子と焼き葱

Black Tea Duck with Vegetables and Fruits , Balsamic Sauce

紅茶鴨の彩り野菜とフルーツ添え バルサミソース

Assorted Cold Cuts with Seasonal Vegetables

コールドビーフと旬野菜のサラダ仕立て

Salmon Roe and Sudachi Soba

イクラとすだちのおろし蕎麦

【温製料理 Hot dish】

Seafood Savory Egg Custard with Sea Urchin

洋風魚介の茶碗蒸し 銀餡仕立て 雲丹添え

Grilled Whelk and Mushroom with Herb Butter in Cocotte

つぶ貝と茸の香草バター焼き

Steamed Monkfish, Yuzu Miso Sauce

鮫鱈の蒸し焼き 柚子風味の味噌ソース

Red Wine Beef Stew

牛肉の赤ワイン煮込み

【デザート Dessert】

シェフお薦めデザート

【季節のフルーツ盛り合わせ】

【コーヒー Coffee】

Items may be substituted depending on availability.

食材の都合により料理が変更になる場合がございますので悪しからず御了承下さい。