SEASONAL DINNER COURSE

Standard

8,800

STARTER

Gougeres made with Japanese Roasted Grain Powder
and Chamomile Tea flavored Whipped Cream
はったい粉グジェール カモミール風味のクリーム

APPETIZER

Marinated Yellowfin Tuna and Root Vegetable Salad
with Lemon Gras and Safran Jelly
キハダマグロのマリネとカラフルな根菜のサラダ仕立て
レモングラス香るサフランジュレにのせて

SOUP

Creamy Beet Soup with Fried Scallop
ビーツのクリームスープ ホタテのフリットを付け合わせて

FISH DISH

Seabass Quenelle and Pan-fried Angel Shrimp
with Cardamon flavored Nantua Sauce
鱸のクネルと天使の海老のポワレ カルダモン風味のナンチュアソース

MEAT DISH

Domestic Beef, Chicken and Seasonal Vegetable Pot-au-feu
with Ginger Espuma
国産牛肉と紀の国みかんどり 季節野菜のポトフ
生姜のエスプーマを添えて

OPTION

American Beef Sirloin 100g
アメリカ産牛サーロイン(+¥1,200)

Domestic Beef Sirloin 100g
国産牛サーロイン (+¥2,500)

Domestic Beef Fillet 100g
国産牛フィレ (+¥3,500)

Kumano Beef Sirloin 100g
熊野牛サーロイン (+¥7,000)

DESSERT

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Nank Plum Sauce
ショコラショー バニラアイスと共に 南高梅の香り

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※お米は、国産米を使用しております。

All prices include consumption tax and service charge.
表記料金には消費税・サービス料を含みます。