

GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course 5:30p.m. ~ 10:00p.m.
2019/10/15 (Tus.) ~ 2019/11/30 (Sat.)

グランド キッチン ディナー

¥6,000 GRAND KITCHEN DINNER

スモークしたサーモンと季節野菜のテリーヌ / エシャロットと茄子のマリネ
または

帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン

真鱈のベーコン巻 / ポテトとバジルのリゾット

または

西オーストラリア産骨付き仔羊 / レモン風味のスムール

または

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)

または

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,000)

ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て

コーヒー または 紅茶

Smoked salmon and vegetable terrine / marinated shallot and eggplant
or

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

Bacon rolled cod fish / potato and basil risotto

or

Rack of lamb from Australia / couscous lemon flavor

or

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

or

Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,000)

Mixed fruits and yogurt cream / yogurt sherbet

Coffee or tea

ワインペアリング

Wine Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン2種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で1杯目をシャンパンに変更いただけます。

Two glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow of mineral water (still or sparkling)
Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000

フェヴァリット ディナー

¥6,800 FAVORITE DINNER

帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン

真鱈のベーコン巻 / ポテトとバジルのリゾット

大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマチ米

または

シャラン産鴨胸肉のスパイシーロースト / レンズ豆の煮込み

または

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)

または

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,000)

カシスのオペラ / マンダリンのソルベ

コーヒー または 紅茶

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

Bacon rolled cod fish / potato and basil risotto

"Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice

or

Spicy roasted duck breast from Challans / stewed lentils

or

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

or

Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,000)

Cassis opera / mandarin sherbet

Coffee or tea

ワインペアリング

Wine Pairing

¥4,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン3種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で1杯目をシャンパンに変更いただけます。

Three glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow of mineral water (still or sparkling)
Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 10%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRAND KITCHEN

ディナーコース Dinner Course 5:30p.m. ~ 10:00p.m.
2019/10/15 (Tus.) ~ 2019/11/30 (Sat.)

プレミアム ディナー

¥8,800 PREMIUM DINNER

スモールアペタイザー

Small appetizers

カンパチのタルタル / ライム風味のカリフラワーピューレ

Amberjack tartare / cauliflower purée lime flavor

平目のムニエル / アーティチョークのバリグール

Flatfish meunière / artichokes à la barigoule

大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマチ米

"Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice

または

or

シャラン産鴨胸肉のスパイシーロースト / レンズ豆の煮込み

Spicy roasted duck breast from Challans / stewed lentils

または

or

国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,000)

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,000)

または

or

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜

Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables

アラカルトメニューよりデザートをお選び下さい

Please select one dessert from A La Carte

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ワインペアリング

Wine Pairing

¥5,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン4種

フリーフローのミネラルウォーター

+ ¥1,000 で1杯目をシャンパンに変更いただけます。

Four glasses of wine selected by our sommelier

and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 10%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 10% consumption tax.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.