

プレミアムディナー / PREMIUM DINNER

¥8,800

スモールアペタイザー
Small appetizers

ホワイトアスパラガスのスチーム / パルマ産プロシュートとトリュフドレッシング
Steamed white asparagus / Parma prosciutto and truffle dressing

帆立貝のムニエル / ハーブのクルート / 桜海老のビスク
Scallops meunière / herbs croûte / sakura shrimp bisque

大山鶏もも肉のグリル / 舞茸のフリカッセ / 粒マスタードソース
"Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce

または or

仔牛フィレ肉のロースト / モリーユ茸とグリーンピースのフリカッセ
Roast filet of veal, morilles and green peas fricassee

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ボーフォールとポテトのグラタン (+¥1,000)
Japanese beef tenderloin / Beaufort and potato gratin (+¥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ください
Please select one dessert from A La Carte

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ラグジュアリー ワイン ペアリング 4 種
Luxury Wine Pairing of 4 Glasses

¥8,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のラグジュアリーワイン 4 種
フリーフローのミネラルウォーター

+ ¥1,000 で 1 杯目をシャンパーニュ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.

----- ※ -----

ワインペアリング 4 種

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 杯目をシャンパーニュ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.

----- ※ -----

ワインペアリング 3 種

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 杯目をシャンパーニュ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.

----- ※ -----

ノンアルコール ペアリング 3 種

Non Alcoholic Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選の 3 種のドリンク
フリーフローのミネラルウォーター

Three glasses of beverage selected by our sommelier

and

free-flow of mineral water (still or sparkling)

フェヴァリットディナー / FAVORITE DINNER

¥7,400

クレームヴィシソワーズ / 帆立貝のタルタル / 甲殻類のジュレ
Vichyssoise / tartare scallops / crustacean jelly

イサキのソテー / セミドライトマトとオリーブのコンディメント
Pan fried threeline grunt / semi-dried tomatoes and olives condiment

大山鶏もも肉のグリル / 舞茸のフリカッセ / 粒マスタードソース
"Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce

または or

西オーストラリア産骨付き仔羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り
Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ボーフォールとポテトのグラタン (+¥1,500)
Japanese beef tenderloin / Beaufort and potato gratin (+¥1,500)

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

フレッシュフルーツのヴォロヴァン / フロマーージュブランのアイス
Fresh fruit vol-au-vent, fromage blanc ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

グランド キッチン ディナー / GRAND KITCHEN DINNER

¥6,400

クレームヴィシソワーズ / 帆立貝のタルタル / 甲殻類のジュレ
Vichyssoise / tartare scallops / crustacean jelly

または or

ズワイ蟹のエフィロシェと根セロリのレムラード
Zuwai crab effilocher and celeriac remoulade

イサキのソテー / セミドライトマトとオリーブのコンディメント
Pan fried threeline grunt / semi-dried tomatoes and olives condiment

または or

西オーストラリア産骨付き仔羊 / 小芋とパールオニオン、ローズマリーの香り
Rack of lamb / small potato and pearl onion, rosemary flavor

または or

大山鶏もも肉のグリル / 舞茸のフリカッセ / 粒マスタードソース
"Daisen" chicken leg grill / Maitake fricassee / grain mustard sauce

または or

国産牛フィレ肉のグリル / ボーフォールとポテトのグラタン (+¥1,500)
Japanese beef tenderloin / Beaufort and potato gratin (+¥1,500)

柑橘類のデザート / 蜂蜜のエスプーマ
Citrus fruits dessert / honey espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea