

夜のコース Dinner Set Menu
April 1~ June 3, 2021 17:30-21:00

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner 16,800

煮鮑のベニエ 木の芽サバイヨン
キノアと豆サラダ
Braised abalone beignet with kinome pepper sabayon
Quinoa and bean salad

油目とフォアグラ入りムース カーボネロ巻き
ヴァンルージュソース 桜パンケーキ添え
Greenling and foie gras mousse with black cabbage
Vin rouge sauce, sakura pancake

和牛ロースの赤ワインすき煮スタイル
トリュフ風味の卵黄ソース
Japanese beef sirloin, red wine sukiyaki style
Truffle flavored egg yolk sauce

春の焼き野菜 桜氷蒸し
Steam grilled vegetables with sakura water

鹿児島県産牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g

桜ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Sakura sauce

鯛のグリルと赤飯
若竹餡かけ
Grilled sea bream and red bean rice
Seaweed and bamboo shoot sauce

バニラグランマルニエババロワ 金柑コンポート 抹茶アイスクリーム
Vanilla Grand Marnier bavarois, kumquat compote, green tea ice cream

Dinner 20,800

桜鱒 雲丹と白海老のムース
蕨の塔味噌グラタン仕立て
Sakura trout with sea urchin and white shrimp mousse
Butterbur miso gratin

オマール海老のソテー 白苺添え
甲殻類の赤ワインソース
Sautéed lobster with white strawberry
Crustacean red wine sauce

赤座海老の生ハム巻きのグリル
蛤入りのホワイトアスパラガスのナージュ
Grilled akaza scampi rolled with cured ham
White asparagus nage with clam

春の焼き野菜 桜氷蒸し
Steam grilled vegetables with sakura water

鹿児島県産牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g

桜ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Sakura sauce

海老グラタンバーガー
キャベツとベーコンのスープと共に
Shrimp gratin burger
Cabbage and bacon soup

チョコレートラズベリームース チョコレートアイスクリーム
Chocolate raspberry mousse, chocolate ice cream

Dinner 27,800

ビーフシチューとフォアグラドライ苺カツ
桜餅添え
Beef stew cutlet, foie gras and dried strawberry
Sakura mochi

鮑のソテー
十穀米お粥ソースと柚子味噌バター
Sautéed abalone
Ten grain rice risotto sauce, yuzu miso butter

伊勢海老のカダイフ巻き
豆豉ソース
Ise spiny lobster with kadaif
Black bean sauce

春の焼き野菜 桜氷蒸し
Steam grilled vegetables with sakura water

鹿児島県産牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g

桜ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Sakura sauce

高菜入り桜海老ピラフ
赤味噌仕立て 香の物
Sakura shrimp and takana pickles pilaf
Red miso soup, Japanese pickles

ストロベリーシャーベットとライチのコンポート ローズクリーム
Strawberry sherbet and lychee compote, rose cream

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

<ビーフアップグレード Beef upgrade>

近江牛サーロイン Omi beef sirloin +2,600

A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800