

夜のコース Dinner Set Menu
December 6 ~ March 6 2022
17:30-21:00

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner 16,800

寒ブリと大根のクイックソテー
照焼ジンジャーソース 赤ワイン柚子ソース
Quick sautéed yellowtail and white radish
Teriyaki ginger sauce, red wine yuzu sauce

タラバ蟹のソテー タラバ蟹とアボカドのスティック
レモングラス風味のビスクソース
Sautéed king crab, avocado and king crab meat stick
Lemongrass bisque sauce

アンコウのグリル
肝入り粕汁仕立て
Grilled monkfish
Monkfish liver and sake lees sauce

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

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

ポルチーニ茸ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom sauce

ビーフシチューバーガー
茸スープ
Beef stew burger
Mushroom soup

フロマージュブランムース
ストロベリー コンデンスミルクシャンティイーエスプーマ
Fromage blanc mousse
Strawberry, condensed milk Chantilly espuma

Dinner 20,800

ビーフシチューとフォアグラのソテー
ストロベリーパンケーキ
Beef stew and sautéed foie gras
Strawberry pan cake

河豚のぶつ切り朴葉味噌焼き
Grilled globefish and miso on hoba leaf

オマール海老のソテー
チャウダー仕立て
Sautéed lobster, chowder style

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

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

ポルチーニ茸ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom sauce

タラバ蟹のチャーハン XO 醬入り
香の物 赤味噌仕立て
Fried rice with king crab meat, XO sauce
Japanese pickles, red miso soup

バイクドチーズケーキ
柚子クリームソース アーモンドクランブル添え
Baked cheese cake
Yuzu cream sauce, almond crumble

Dinner 27,800

フォアグラテリーヌを詰めた金柑 味噌風味の合鴨のソテー
フォアグラ入り春巻き添え 金柑ソース
Kumquat with foie gras terrine, sautéed duck breast with miso
Foie gras spring roll, kumquat sauce

鮑のソテー岩塩焼き
黒豆のピューレ 柚子バター
Sautéed abalone with rock salt
Black bean puree, yuzu butter

イセエビのグリル
雲丹入りグラタンスタイル
Grilled Ise spiny lobster
Sea urchin gratin style

冬の焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
Grilled winter vegetables with parmesan cheese, oden style

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

ポルチーニ茸ソース
Kagoshima beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom sauce

金目鯛を載せた焼きおにぎり茶漬け
香の物
Grilled rice ball with alfonso on soup
Japanese pickles

モンブラン
キャラメルメレンゲとバニラシャンティイーのモンブラン仕立て
Mont-Blanc
Caramelized meringue, vanilla chantilly

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