

夜のコース Dinner Set Menu

January 4 ~ March 3, 2024
17:30-21:30

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner 18,500

寒ブリと大根のクイックソテー 二種の味わい
照焼ジンジャーソース 赤ワイン柚子ソース
Quick sautéed yellowtail and daikon 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入りクロックの取り合わせ
レモングラス風味のビスクソース
Sautéed king crab, avocado croquette, king crab meat stick
Lemongrass bisque sauce

タラと雲子のグリル 酒粕汁仕立て
Grilled cod, milt
Sake lees sauce

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

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90 g

朴葉味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hoba miso sauce

鴨南蛮そば つみれ入り
(合鴨を使用)
Soba noodles, duck, dumpling

柚子パannaコッタ ストロベリーゼリーとフレッシュベリー
Yuzu panna cotta, strawberry jelly and fresh berries

Dinner 22,500

煮鮑のパルメザンベニエ
金柑ヴィネグレット
Abalone and Parmesan beignet
Kumquat vinaigrette

オマール海老のソテー 白菜のエチュベ
ピノ・ノワール マスタードソース
Sautéed lobster, steamed Chinese cabbage
Pinot Noir mustard sauce

フグのグリル 雲丹のムースをはさんで
チャウダー仕立て
Grilled globefish and sea urchin mousse, chowder style

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

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90 g

朴葉味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hoba miso sauce

タラバ蟹のチャーハン XO 醤 蟹風味のエスプーマ
香の物 赤味噌仕立て
Fried rice with king crab meat, XO sauce, crab espuma
Japanese pickles, red miso soup

デュオチョコレートムース 洋梨と洋梨のゼリー
Duo chocolate mousse, pear and jelly

Dinner 29,500

てっさ キャビア添え
清見オレンジエスプーマ
Globefish sashimi, caviar
Kiyomi orange espuma

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 purée, yuzu butter

イセエビのグリル
トリュフグラタン
Grilled spiny lobster
Truffle gratin

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

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90 g

朴葉味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hoba miso sauce

金目鯛を載せた焼きおにぎり茶漬け
香の物
Grilled rice ball with alfonsino in broth
Pickles

ブルーベリーチーズタルト、フロマージュブランフォーム
Blueberry cheese tart, fromage blanc foam

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>

A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800