

夜のコース Dinner Set Menu

March 4 ~ June 2, 2024

17:30-21:30



Dinner 18,500

穴子のカツレツ フォアグラリゾットをはさんで  
山椒ソース

Conger eel cutlet and foie gras risotto  
Sansho pepper sauce

車海老のソテー 油目にムール貝のムースを詰めたカーボネロ巻き  
ヴァンルージュソース

Sautéed prawn, greenling and mussel mousse with black cabbage  
Red wine sauce

国産牛ロースの赤ワインすき煮スタイル  
雲丹風味の温泉玉子

Beef sirloin, red wine "sukiyaki" style  
Sea urchin flavoured soft boiled egg

焼野菜 桜氷蒸し

Steam grilled vegetables, sakura water

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

桜スパークリングワインソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling wine sauce

鯛のグリルと赤飯 鯛の子餡 香の物

Grilled sea bream, red bean rice

Sea bream roe sauce, pickles

“とちあいか” パンナコッタ フレッシュベリー ライムゼリー

Tochiaika strawberry panna cotta, fresh berries, lime jelly

Dinner 22,500

初鱈 春菊の衣をつけて  
酒盗入りグリビッシュソース

Spring bonito and chrysanthemum leaf bread crumbs  
Salted fish gut gribiche sauce

煮鮑の木の芽味噌グラタン

Gratinated abalone and kinome miso

オマール海老のグリル

蛤入り新玉ねぎスープ

Grilled lobster

Spring onion soup, clams

焼野菜 桜氷蒸し

Steam grilled vegetables, sakura water

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

桜スパークリングワインソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling wine sauce

高菜入り桜海老チャーハン

赤味噌仕立て 香の物

Fried rice, sakura shrimp, pickled mustard greens

Red miso soup, Japanese pickles

赤紫蘇と梅のゼリーを入れた“あまおう”のムース

Red shiso and ume jelly in Amaou strawberry mousse

Dinner 29,500

毛蟹タルタルにキャビアを載せて  
ライムエスプーマ

Hair crab tartar, caviar  
Lime espuma

鮑のソテー

菜の花の餡と柚子バターソース

Sautéed abalone

Canola flower sauce, yuzu butter sauce

イセエビのカダイフ巻き

セロリラブピューレ アメーラトマトのソース・ヴェルジュ

Ise spiny lobster, kadaif

Celeriac purée, amela tomato vierge sauce

焼野菜 桜氷蒸し

Steam grilled vegetables, sakura water

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

桜スパークリングワインソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling wine sauce

豚角煮入り桜うどん

Sakura udon noodles

Braised pork

メープルクリーム みかんのキャラメリゼ

キャラメルアイスクリーム ヘーゼルナッツチョコレート

Maple cream, caramelized mikan

Caramel ice cream, hazelnut chocolate

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