

夜のコース Dinner Set Menu

September 9 ~ Desember 8, 2024

17:30-21:30



Dinner 18,500

すき焼き揚げ焼
ラタトゥイユ 割り下あん
Pan-fried beef "sukiyaki"
Ratatouille, sweet and savory soy sauce

煮鮑のアヒージョ仕立て
フォカッチャ
Abalone ajillo
Focaccia

鮪と車海老のソテー ポルチーニ茸薫る出汁
Sautéed tuna and prawn
Porcini mushroom flavored dashi broth

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

鹿児島県産牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

トリュフマデラソース
Kagoshima beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Truffle madeira sauce

秋刀魚の焼きめし
香の物 赤味噌仕立て
Pacific saury fried rice
Japanese pickles, red miso soup

紅茶のパンナコッタ 温州みかんとサツマイモ羊羹
Black tea pannacotta, mandarin orange, sweet potato cake

Dinner 22,500

戻り鰹のカツ
奈良漬入りグリビッシュソース
Bonito cutlet
"Narazuke" pickles gribiche sauce

甘鯛うろこ焼き
特大椎茸と帆立貝の真丈詰め ペルノーソース
Tilefish
Giant shiitake, scallop dumpling, pernod sauce

オマール海老のグラタン仕立て
ベアルネーズソース
Gratinated lobster
Béarnaise sauce

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

鹿児島県産牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

トリュフマデラソース
Kagoshima beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Truffle madeira sauce

ジロール茸入りカルボナーラ風うどん
Udon carbonara, girolles

柚子のクリームモンブラン、酢橘風味のソース
Yuzu cream Mont-Blanc, sudachi sauce

Dinner 29,500

タンシチューとフォアグラのソテー トリュフ風味のクロケット添え
Beef tongue stew, sautéed foie gras, truffle croquette

鮑のソテー
根セロリのピューレと赤ワインの肝ソース
Sautéed abalone
Celeriac purée, red wine abalone coulis

イセエビのソテー
きのこのフリカッセ
Ise spiny lobster
Mushroom fricassée

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 むき栗 白しめじ 銀杏 米茄子 モロッコインゲン
Grilled vegetables with miso on magnolia leaf
Pumpkin, turnip, chestnut, white shimeji mushroom, ginkgo nut
Beinasu eggplant, romano bean

鹿児島県産牛フィレ肉 70g
又は
小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

トリュフマデラソース
Kagoshima beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Truffle madeira sauce

秋鮭の焼きおにぎり茶漬け イクラ添え
香の物
Autumn salmon grilled rice ball, salmon roe in dashi broth
Japanese pickles

ブラックベリーフィナンシェとマダガスカルバニラクリーム、カシスシャーベット
Blackberry financier and Madagascar vanilla cream, cassis sherbet

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