

夜のコース Dinner Set Menu

June 3 ~ September 8, 2024

17:30-21:30

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner 18,500

鱧のソテーと三色魚そうめん
梅エスプーマ
Sautéed pike conger, white fish noodles
Ume espuma

エゾ鮑柔らか煮 湯葉に包んだ揚げ焼
岩海苔グリビッシュソース
Yuba wrapped simmered ezo abalone
Natural seaweed gribiche sauce

スズキと車海老のソテー
アクアパッツァ仕立て
Sea bass and prawn
Acqua pazza

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

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

八丁味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hatcho miso sauce

鶏そぼろのおにぎり出汁茶漬け
トリュフ掛け
Chicken Bolognese rice ball in dashi broth

バニラカスタードプディング ピーチとラズベリー
Vanilla custard pudding, peach, raspberry

Dinner 22,500

鮎のアヒージョ トマトサルサ バジルドレッシング ブッラータチーズ添え
スイカのマリネに載せて
Ayu fish ajillo, tomato salsa, basil dressing, burrata cheese
Marinated watermelon

太刀魚と帆立貝のポーピエット カダイフ巻き
バーニャカウダソース
Cutlassfish and scallop paupiette with kadaif
Bagna càuda sauce

オマール海老のソテー
ラクサスープ仕立て
Sautéed lobster
Laksa soup

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

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

八丁味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hatcho miso sauce

オリーブそうめん
丹波地鶏 瀬戸内レモン
Olive noodles
Tamba chicken, Setouchi lemon

ピスタチオとアプリコットのムース アマレット風味のアプリコットソテー
Pistachio and apricot mousse, sautéed apricot amaretto flavor

Dinner 29,500

渡り蟹のタルタル キャビア添え
冷製ホワイトコーンスープに浮かべて
Swimming crab tartar, caviar
Chilled white corn soup

鮑のソテー
岩海苔鮨とジンライムソース
Sautéed abalone
Natural seaweed, gin lime sauce

イセエビのソテー ラタトゥイユ和え
ココナッツカレーソース
Sautéed spiny lobster
Ratatouille, coconut curry sauce

ギリシャ風夏の焼野菜
Grilled summer vegetables

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

八丁味噌ソース
A4 beef fillet 70g
or
Shodo island olive-fed beef sirloin 90g
Hatcho miso sauce

鰻入り焼き飯 山芋ポン酢エスプーマ
香の物 赤味噌仕立て
Fried rice with grilled eel, yam ponzu espuma
Japanese pickles, red miso soup

チーズケーキ ジャパニーズマンゴー ライチクリームとレモンシャーベット
Cheese cake, Japanese mango, lychee cream, lemon 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