

夜のコース Dinner Set Menu

March 10 ~ June 8, 2025

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 桜鱒にムール貝のムースを詰めたカーボネロ巻き
ケッパーソース

Sautéed prawn, trout and mussel mousse with black cabbage
Caper 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 infused soft boiled egg

焼野菜 桜氷蒸し

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも ズッキーニ

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot

Asparagus, new season potato, green beans

A4 牛フィレ肉 70g

又は

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

桜スパークリングカカオ醬ソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling cacao soy sauce

鯛のグリルと赤飯 鯛の子餡 香の物

Red bean rice with grilled sea bream and its roe, Japanese pickles

バニラミルフィーユ、ブルーベリーコンポートとカシスシャーベット
Vanilla mille-feuille, blueberry compote, black currant sherbet

Dinner 22,500

初鰹 春菊の衣をつけて
茗荷入りグリビッシュソース

Spring bonito and chrysanthemum cress bread crumbs
Myoga 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

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot

Asparagus, new season potato, green beans

A4 牛フィレ肉 70g

又は

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

桜スパークリングカカオ醬ソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling cacao soy 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

アーモンドパンナコッタ、ピスタチオクリームとストロベリー フレジェヴェリーヌ
Almond panna cotta, pistachio cream and strawberry fraiseir verrine

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 coulis, 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

オニオンヌーボー 白しめじ スナップエンドウ 竹の子
アスパラガス 新じゃがいも いんげん

Steam grilled vegetables, sakura water

New season onion, white shimeji mushroom, snap pea, bamboo shoot

Asparagus, new season potato, green beans

A4 牛フィレ肉 70g

又は

小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g

桜スパークリングカカオ醬ソース

A4 beef fillet 70g

or

Shodo island olive-fed beef sirloin 90g

Sakura sparkling cacao soy sauce

豚角煮入り桜うどん

Sakura udon noodles

Braised pork

ストロベリーとグレープフルーツのフラワータルト、バニラアイスクリーム添え
Strawberry and grapefruits flower tart, vanilla ice cream

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