

夜のコース Dinner Set Menu  
June 9 ~ September 9, 2025  
17:30-21:30



Dinner 18,500

エゾ鮑柔らか煮  
ヴィシソワーズ・ブランマンジェと共に  
Simmered Ezo abalone  
vichyssoise blanc mange

鮎のアヒージョ 生ハム巻  
トマトサルサ バジルドレッシング スイカゼリー添え  
Ayu fish ajillo, cured ham  
tomato salsa, basil dressing, watermelon jelly

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

A4 牛フィレ肉 70g 又は 小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g  
山葵焼酎ソース  
A4 beef fillet 70g or Shodo island olive-fed beef sirloin 90g  
wasabi shochu sauce

ギリシャ風夏の焼野菜  
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子  
Grilled summer vegetables  
white shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

オリーブそうめん  
蒸し鶏添え  
Olive somen noodles  
steamed chicken

ビターアーモンドパンナコッタ、メロン、黒糖ゼリー、ほうじ茶の葛餅  
Bitter almond panna cotta, melon, black sugar jelly, roasted tea "kuzu mochi

Dinner 22,500

サザエのソテーと三色魚そうめん  
梅エスプーマ  
Sautéed turban shell, white fish noodles  
ume espuma

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

A4 牛フィレ肉 70g 又は 小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g  
山葵焼酎ソース  
A4 beef fillet 70g or Shodo island olive-fed beef sirloin 90g  
wasabi shochu sauce

ギリシャ風夏の焼野菜  
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子  
Grilled summer vegetables  
white shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

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

マンゴムース、烏龍茶ゼリー、ライチシャーベット  
Mango mousse, oolong tea jelly, lychee sherbet

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  
岩海苔鮓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

A4 牛フィレ肉 70g 又は 小豆島産オリーブ牛サーロイン 90g  
山葵焼酎ソース  
A4 beef fillet 70g or Shodo island olive-fed beef sirloin 90g  
wasabi shochu sauce

ギリシャ風夏の焼野菜  
白しめじ ヤングコーン プチトマト ズッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子  
Grilled summer vegetables  
white shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

ミニローストビーフ丼 平飼い卵のせ  
香の物 赤味噌仕立て  
Small roast beef donburi, free range egg  
Japanese pickles, red miso soup

バニラババロワ、白桃、ラズベリーソース  
Vanilla bavaroise, peach compote, raspberry sauce

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