

夜のコース Dinner Set Menu
September 8 ～ December 7, 2025
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 カマンベールチーズ
フォカッチャ
Abalone ajillo, camembert cheese
Focaccia

鮪と車海老のソテー ポルチーニ茸のスープ
Sautéed tuna and prawn
Porcini mushroom soup

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
Globe eggplant, romano bean

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
近江牛サーロイン 90 g

トリュフマデラソース
A4 beef fillet 70g
or
Omi 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

洋梨とカシスのムース、ベリーコンポート
キャラメルアイスクリーム

Pear and black currant mousse with berry compote, caramel ice cream

Dinner 22,500

伝助穴子と紫芋のカツ
無花果胡麻クリーム
“Densuke” pike conger and purple potato cutlet
Fig sesame cream

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
Scallop dumpling stuffed giant shiitake mushroom, Pernod sauce

オマール海老のフリカッセ
Lobster 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
Globe eggplant, romano bean

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
近江牛サーロイン 90 g

トリュフマデラソース
A4 beef fillet 70g
or
Omi 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

プラリネクリームとパンプキンのクレーム・ブリュレ 柿のソース
Praline cream and pumpkin crème brûlée, persimmon 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

イセエビのグラタン
Gratinated Ise spiny lobster

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
Globe eggplant, romano bean

A4 牛フィレ肉 70 g
又は
近江牛サーロイン 90 g

トリュフマデラソース
A4 beef fillet 70g
or
Omi 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

アールグレー風味のチョコレートケーキ、ベルガモットクリーム
チョコレートシャーベット
Earl grey infused chocolate cake, bergamot cream, chocolate 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