

夜のコース Dinner Set Menu

December 20 ~ December 30, 2025

17:30-21:30



Dinner 25,000

ムール貝を詰めたノドグロの蒸し焼き ドライトマト入りケッパーソース
グリュイエールチーズをまとったグリッシーニ
Steamed nodoguro rock fish stuffed with mussels
Sun dried tomato and caper sauce, gruyère cheese grissini

ビーフシチュー 大根 フォアグラ添え
柚子味噌風味のジュ
Beef stew, daikon radish, foie gras
Yuzu miso jus

タラバ蟹のソテー¹
タラバ蟹とアボカドのパティ取り合わせ
レモングラス風味のビスクソース
Sautéed king crab gratin, king crab and avocado patty
Lemongrass bisque sauce

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
トリュフ風味のマデラソース
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Truffle madeira sauce

冬の焼き野菜 ヴァシュラン・モン・ドール
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, Vacherin Mont d'Or
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

カルボナーラうどん
ポルチーニ茸添え
Udon noodles, carbonara espuma
Porcini mushroom

チョコレートキャラメルタルト
バニラアイスクリーム
Chocolate caramel tart
Vanilla ice cream

Dinner 31,000

鴨のトリオ
ソテー パティ クロケット
ブルーベリーヴィネグレット
Duck trilogy
Sautéed, patty, croquette
Blueberry vinaigrette

オマール海老のグラタン
Sautéed lobster gratin

フグと白子のチャウダー仕立て
Globefish and milt chowder

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
トリュフ風味のマデラソース
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Truffle madeira sauce

冬の焼き野菜 ヴァシュラン・モン・ドール
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, Vacherin Mont d'Or
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

タラバ蟹のチャーハン
パルメザンチーズ
King crab fried rice
Parmesan cheese

ドライフルーツプディングとキルシュクリーム
ミックスベリー、スペキュロスアイスクリーム
Dry fruits pudding and kirsch cream
Mix berry, speculations ice cream

<ビーフアップグレード Beef upgrade>
A-5 フィレ A-5 beef fillet +3,800

Dinner 39,000

フグ白子揚げ焼き 2種 青海苔とチーズ プロバンス風
フグぶつ切りソテー添え トマトクーリー²
Globefish meat and milt, nori, cheese flavour à la provençale
Tomato coulis

鮑のソテー³
レッドオニオンエマルジョン キャビアブルーブランソース
Sautéed abalone
Red onion emulsion, caviar beurre blanc

イセエビのソテー フォアグラと共に
金柑ヴィネグレット
Spiny lobster, foie gras
Kumquat vinaigrette

A5 フィレ肉 70 g
トリュフ風味のマデラソース
A5 beef fillet 70g
Truffle madeira sauce

冬の焼き野菜 ヴァシュラン・モン・ドール
金時人参 「インカのめざめ」 ロマネスコ 白舞茸 プチベール 大黒しめじ 蓼根
Grilled winter vegetables, Vacherin Mont d'Or
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom, petit vert
Daikoku shimeji mushroom, lotus root

セコガニ入り焼きおにぎり茶付け
香の物
Grilled sekogani crab rice ball, dashi broth
Japanese pickles

ピスタチオビスキュイとピスタチオクリーム
チェスナットクリーム、ラズベリーシャーベット
Pistachio biscuit and pistachio cream
Chestnut cream, raspberry 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.