

夜のコース Dinner Set Menu

From January 5, 2026

17:30-21:30



Dinner 18,500

寒ブリと大根のクイックソテー 二種の味わい
照焼ジンジャーソース 赤ワイン柚子ソース
Quick sautéed yellowtail and daikon radish
Teriyaki ginger sauce, red wine yuzu sauce

タラバ蟹のソテーとタラバ蟹春巻き
レモングラスビスクソース
Sautéed king crab, king crab spring roll
Lemongrass bisque sauce

鰯と雲子の酒粕汁仕立て
Cod and cod milt, sake lees

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕎 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
キール・アンペリアルソース
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Kir impérial sauce

鴨南蛮そば つみれ入り
Soba noodles, duck breast, dumpling

ヘーゼルナッツとコーヒーのオペラ バニラアイスクリーム
Hazelnut and coffee Opera, 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.

Dinner 22,500

煮鮑のパルメザンベニエ
金柑ヴィネグレット
Abalone and parmesan beignet
Kumquat vinaigrette

オマール海老のソテー 白菜のエチュベ
ピノ・ノワール マスタードソース
Lobster, steamed Napa cabbage
Pinot noir mustard sauce

フグのぶつ切りソテー
チャウダー仕立て
Sautéed globefish chowder

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕎 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
キール・アンペリアルソース
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Kir impérial sauce

タラバ蟹のチャーハン XO醤 蟹風味のエスプーマ
香の物 赤味噌仕立て
Fried rice with king crab meat, XO sauce, crab espuma
Japanese pickles, red miso soup

洋梨とクランベリーのムース ベリー
Pear and cranberry mousse, berries

Dinner 29,500

てっさ キャビア添え
清見オレンジエスプーマ
Globefish sashimi, caviar
Kiyomi orange espuma

鮑のソテー岩塩焼き
黒豆のピューレ 柚子バター
Sautéed abalone with rock salt
Black bean purée, yuzu butter

イセエビのグリル
トリュフグラタン
Grilled spiny lobster
truffle gratin

焼き野菜おでん風 パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕎 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Grilled vegetables with parmesan cheese, oden style
Kintoki carrot, turnip, brussels sprout, petit onion, lotus root
Shiitake mushroom, deep-fried tofu

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 滋賀県産近江牛サーロイン 90 g
キール・アンペリアルソース
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Kir impérial sauce

牛肉しぐれ焼きおにぎり茶漬け
ローストビーフ添え
Grilled rice ball with simmered beef in broth
Roasted beef

トンカ豆風味のメレンゲ 柿とマンダリンオレンジ キャラメルアイスクリーム
Tonka bean meringue, persimmon and mandarin, caramel 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