

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

鱈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 蕪 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

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 蕪 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みース 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 蕪 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

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