

夜のコース Dinner Set Menu
June 8 ~ September 6, 2026
17:30-21:30



Dinner *19,500*

エゾ鮑柔らか煮と松前漬
冷製バジル風味のマッシュポテト
Simmered Ezo abalone, Matsumae pickles
Chilled basil mashed potato

鮎のアヒージョ 生ハム巻
トマトサルサ スイカゼリーとブッラータチーズと共に
Ayu fish ajillo, cured ham
Tomato salsa, watermelon jelly, Burrata cheese

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 70 g 又は 近江牛サーロイン 90 g
山葵ソース
A4 beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Wasabi 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 ブッキーニ 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

パッションフルーツとマンゴのプリン
サマーフルーツとレモングラス風味のココナッツ寒天
Passion mango pudding, summer fruits and lemon grass coconut jelly

Dinner *24,000*

鱧のソテーとサザエ柔らか煮 三色魚そうめん
梅エスプーマ
Sautéed pike conger and simmered turban shell, white fish noodles
Ume espuma

太刀魚と帆立貝のボーピエット 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
パッションフルーツソース
Sautéed lobster
Passion fruit sauce

A4 牛フィレ肉 70 g 又は 近江牛サーロイン 90 g
山葵ソース
A4 beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Wasabi 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 ブッキーニ 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 山芋クリーム
香の物 赤味噌仕立て
Fried rice with grilled eel, yam cream
Japanese pickles, red miso soup

パイナップルのソテー
ピニャコラーダ風味のラミントン ライチシャーベット
Pineapple sauté
Pina Colada Lamington and lychee sherbet

Dinner *30,000*

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
岩海苔餡と六ジンライムソース
Sautéed abalone
Natural seaweed, ROKU 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 70 g 又は 近江牛サーロイン 90 g
山葵ソース
A4 beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Wasabi 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 ブッキーニ 冬瓜 茗荷 茄子
Grilled summer vegetables
White shimeji mushroom, young corn, cherry tomato, zucchini, white gourd, myoga, eggplant

鱧セイロ蒸し御
ガリ 赤味噌仕立て
Pike conger on steamed rice in basket
Pickled ginger, red miso soup

ヨーグルトのパルフェと大阪ハニーでマリネしたキウイ
マスクメロンスープとハーブオイル
Yogurt parfait and Osaka Honey marinated kiwi
Musk melon soup, herb oil

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*