

夜のコース Dinner Set Menu
September 7 ~ December 6, 2026
17:30-21:30



Dinner 19,500

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

スモークした信州サーモンと車海老のソテー
ペルノーソース
Smoked Shinshu salmon, sautéed prawn
Pernod sauce

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

温かいブラウニー、葡萄のフランベ
ラムレーズンアイスクリームとライムエスプーマ
Warm brownie flambéed grapes
Rum raisin ice cream, lime cream espuma

Dinner 24,000
40 周年記念特別コース

帆立貝のソテーを載せたグリーンサラダ
クルミドレッシング
Sautéed scallop on green salad
Walnut dressing

ポルチーニスープ
Porcini soup

オマール海老のテルミ ドール
マッシュルーム マスタード添え
Lobster thermidor
Mushroom, mustard

A4 フィレ肉 4 0 g 近江牛サーロイン 4 0 g A5 フィレ肉 4 0 g 食べ比べ
メートルドテルバター、 トースト
A4 beef fillet 40g, Omi beef sirloin 40g, A5 beef fillet 40g
Maître d'hôtel butter, toast

野菜朴葉味噌焼き
南京 蕪 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

復刻版ガーリックライス
赤出汁 香の物
Genji teppan garlic rice
Red miso soup, pickles

メロンと栗のアイスクリーム
Melon with marron ice cream

Dinner 30,000

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
茄子のラゲー タプナードバター
Sautéed abalone
eggplant ragout, tapenade butter

イセエビとジロール茸のグリル
ビスククリームスープ エストラゴンオイル
Ise spiny lobster, girolle mushroom
Bisque cream soup, tarragon oil

A4 フィレ肉 7 0 g 又は 近江牛サーロイン 9 0 g
トリュフマデラソース
Kagoshima beef fillet 70g or Omi beef sirloin 90g
Truffle Madeira sauce

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

松茸炊き込みご飯のおにぎり茶漬け カマスの西京味噌漬け添え 香の物
Grilled Matsutake rice ball in dashi broth
Saikyo miso marinated barracuda, Japanese pickles

洋梨のコンポート、チョコレートアイスクリーム
ブルボンバニラのソース キャラメル風味のほうじ茶フォーム
Pear compote, chocolate ice cream
Bourbon vanilla sauce, caramel-roasted Japanese tea foam

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