夜のコース　Dinner Set Menu
December 19 ～ December 30, 2026
17:30-21:30

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner *26,000*

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 チャウダー仕立て
ラビオリを入れて
Sautéed king crab chowder
Raviolis

A4 牛フィレ肉７０ｇ又は 滋賀県産近江牛サーロイン ９０ｇ
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 蓮根
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

シュトーレンのフレンチトースト、ラム酒のフランベ
発酵クリームのアイスクリーム、赤ワインベリーソース
Stollen French toast, flamed cream ice cream, rum flambé
Red wine berry sauce

Dinner *32,000*

鴨のトリオ
ソテー　パティ　クロケット
ブルーベリーソース
Duck trilogy
Sautéed, patty, croquette
Blueberry sauce

オマール海老のグラタン
サバイヨンソース　エストラゴンオイル
Sautéed lobster gratin
Sabayon sauce, tarragon oil

煮鮑のパルメザンベニエ
ストロベリーヴィネグレット
Abalone and parmesan beignet
Strawberry vinaigrette

A4 牛フィレ肉７０ｇ又は 滋賀県産近江牛サーロイン ９０ｇ
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 蓮根
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

ホワイトチョコレートスノードーム
ストロベリーのマリネ、ピスタチオアイスクリーム、ガトーショコラ
温かい柚子のソース
White chocolate snow dome
Strawberry marine, pistachio ice cream, gateau chocolate
Warm yuzu cream sauce

＜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*

フグてっさ　キャビア添え　清見みかんソース
フグ白子揚げ焼き２種と共に
Sliced globefish, caviar, Kiyomi orange sauce
Globefish meat and milt

鮑のソテー
レッドオニオンエマルジョン　雲丹のブールブランソース
Sautéed abalone
Red onion emulsion, sea urchin 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７０ｇ
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 蓮根
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

温かい薄焼きリンゴパイ、キャラメルアイスと和栗のモンブラン
Warm apple pie, caramel ice cream and Japanese chestnut Mont-Blanc

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.