夜のコース　Dinner Set Menu
December 31, 2026 ～ January 3, 2027
17:30-21:30

TEPPANYAKI
TENKA 傳火

Dinner *32,000*

エゾ鮑アヒージョ　ローズマリー風味
カマンベールチーズと共に
Ezo abalone ahijo, rosemary flavor
Camembert cheese

オマール海老のソテー　白菜のエチュベ　フォアグラ添え
ピノ・ノワールマスタードソース
Sautéed lobster, steamed Chinese cabbage, foie gras
Pinot noir mustard sauce

クエのグリル　酒粕汁仕立て
Grilled longtooth grouper, sake lees

A4 牛フィレ肉７０ｇ 又は 滋賀県産近江牛サーロイン ９０ｇ
茸のフリカッセ照り焼き風味
A4 beef fillet 70g or Shiga Omi beef sirloin 90g
Mushroom fricassee, teriyaki sauce

冬の焼き野菜　パルメザンチーズがけ
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, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom
Petit vert, daikoku shimeji mushroom, lotus root

タラバ蟹チャーハン
蟹エスプーマ
King crab fried rice
Crab espuma

ティラミス　コーヒーアイスクリーム
ウインターベリーのフランベ　エスプレッソフォーム
Tiramisu, coffee ice cream
Flamed winter berry, espresso foam

Dinner *39,500*

フグ炙りカルパッチョ　ポン酢ヴィネグレット　キャビア添え
白子フリッター　トマトクーリー　葱ソース
Broiled globefish carpaccio, ponzu vinaigrette, caviar
Globefish milt fritter, tomato coulis, green onion sauce

鮑のソテー　黒豆ピューレ
柚子バターソース
Sauteed abalone, black bean purée
Yuzu butter sauce

イセエビのソテーカダイフ巻き
トリュフ入りグリビッシュソース
Ise spiny lobster with kadaif
Truffle gribiche sauce

和牛A5 フィレ肉７０ｇ
フォアグラソテー　ロッシーニ
茸のフリカッセ照り焼き風味
Japanese A5 beef fillet 70g
Sautéed foie gras - Rossini
Mushroom fricassee, teriyaki sauce

冬の焼き野菜　パルメザンチーズがけ
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, parmesan cheese
Kintoki carrot, inka potato, romanesco, white maitake mushroom
Petit vert, daikoku shimeji mushroom, lotus root

フグ入りお雑煮
Ozoni soup with globefish

白玉団子のソテー
豆乳クレームブリュレ　みかんのコンポート　小豆のアイスクリーム
抹茶のソース
Sauteed rice ball
Soy milk crème brulee, mandarin compote, red bean ice cream,
Green tea sauce

＜ビーフアップグレード　Beef upgrade＞
A-5 フィレ A-5 beef fillet　*+3,800*

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.