

Seasonalディナーコース

《アミューズ》

伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り
Chicken Consommé with Hint of Truffle

《冷前菜》

初鰹の燻製 根セロリのピューレ 胡瓜とセロリのソース
Smoked Bonito on Celeriac Puree with Cucumber and Celery Sauce

《温前菜》

筍のベニエとロースト 豆腐と京桜味噌のディップ
Roasted Bamboo Shoot and Beignet served with Tofu and SAKURA Miso Dip

《魚料理》

桜鯛と蛤のア・ラ・ナージュ 春野菜添え
Sea Bream and Clam à la nage with Spring Vegetables

《魚料理》

大分直送魚のポワレ ブールブランソースと甘露溜
Pan-Fried OITA Fish with White Butter Sauce and Soy Sauce

《肉料理》

神戸牛モモ肉のローストビーフ 山わさびのソース
Roasted KOBE Beef Round with Horseradish Sauce

《デザート》

クレームダンジュ さくらももいちご
Crème d'ange with Strawberries

《小菓子》

本日のプティフル
Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥14,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

Shirokane デイナーコース

《アミューズ》

伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り
Chicken Consommé with Hint of Truffle

《冷前菜》

初鰹の燻製 根セロリのピューレ 胡瓜とセロリのソース
Smoked Bonito on Celeriac Puree with Cucumber and Celery Sauce

《温前菜》

筍のベニエとロースト 豆腐と京桜味噌のディップ
Roasted Bamboo Shoot and Beignet served with Tofu and SAKURA Miso Dip

《魚料理》

桜鯛と蛤のア・ラ・ナージュ 春野菜添え
Sea Bream and Clam à la nage with Spring Vegetables

《肉料理》

しあわせ絆牛のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

《デザート》

クレームダンジュ さくらももいちご
Crème d'ange with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥10,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

Miyako デイナーコース

《アミューズ》

伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り
Chicken Consommé with Hint of Truffle

《前菜》

初鰹の燻製 根セロリのピューレ 胡瓜とセロリのソース
Smoked Bonito on Celeriac Puree with Cucumber and Celery Sauce

《魚料理》

桜鯛と蛤のア・ラ・ナージュ 春野菜添え
Sea Bream and Clam à la nage with Spring Vegetables

《肉料理》

白神ラム肉のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Gravy

または / or

しあわせ絆牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500円)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

《デザート》

クレームダンジュ さくらももいちご
Crème d'ange with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

California ディナーコース

《アミューズ》

伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り
Chicken Consommé with Hint of Truffle

《前菜》

初鰹の燻製 根セロリのピューレ 胡瓜とセロリのソース
Smoked Bonito on Celeriac Puree with Cucumber and Celery Sauce

メイン料理を下記より 1 品お選びください
Please choose one main dish from below

大分直送魚のポワレ ブールブランソースと甘露溜
Pan-Fried OITA Fish with White Butter Sauce and Soy Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

しあわせ絆牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500 円)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

《デザート》

クレームダンジュ さくらももいちご
Crème d'ange with Strawberries

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800

- お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.
- 食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.
- 表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.