

Seasonalディナーコース

《アミューズ》

伊達鶏の冷製コンソメ パリ・ソワール仕立て
Cold Chicken Consommé Paris Soir Style

《冷前菜》

ヤシオマスと野菜のテリーヌ サフラン風味のクリームソース
Terrine of Trout and Vegetables with Saffron Cream Sauce

《温前菜》

アメーラトマトのガスパチョと冷製カッペリーニ
Cold Capellini with Gazpacho

《魚料理》

マゴチのポワレ 南仏風 大葉のタップナード
Pan-Fried Kochi with Shiso Tapenade, Provence Style

《魚料理》

本日の魚のポワレ ブールブランソースと甘露溜
Pan-Fried Today's 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》

クレームダンジュと大谷夏いちご
Crème d'ange with Strawberries

《小菓子》

本日のプティフール
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.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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》

伊達鶏の冷製コンソメ パリ・ソワール仕立て
Cold Chicken Consommé Paris Soir Style

《冷前菜》

ヤシオマスと野菜のテリーヌ サフラン風味のクリームソース
Terrine of Trout and Vegetables with Saffron Cream Sauce

《温前菜》

アメーラトマトのガスパチョと冷製カッペリーニ
Cold Capellini with Gazpacho

《魚料理》

マゴチのポワレ 南仏風 大葉のタップナード
Pan-Fried Kochi with Shiso Tapenade, Provence Style

《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》

クレームダンジュと大谷夏いちご
Crème d'ange with Strawberries

《食後の飲み物》

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.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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.

Surf & Turf デイナーコース

《前菜》

グリーンサラダ
Green Salad

《スープ》

本日のスープ
Today's Soup

《メイン料理》

神戸牛トップサーロインのグリエ&ロブスターの香草パン粉焼き
Grilled KOBE Beef Top Sirloin served with Herb-Crusted Lobster

《デザート》

クレームダンジュと大谷夏いちご
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

《单品》

神戸牛トップサーロインのグリエ&ロブスターの香草パン粉焼き
Grilled KOBE Beef Top Sirloin served with Herb-Crusted Lobster

¥6,800

- お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.
- 食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.
- 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》

伊達鶏の冷製コンソメ パリ・ソワール仕立て
Cold Chicken Consommé Paris Soir Style

《前菜》

ヤシオマスと野菜のテリーヌ サフラン風味のクリームソース
Terrine of Trout and Vegetables with Saffron Cream Sauce

《魚料理》

マゴチのポワレ 南仏風 大葉のタップナード
Pan-Fried Kochi with Shiso Tapenade, Provence Style

《肉料理》

白神ラムのロースト 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》

クレームダンジュと大谷夏いちご
Crème d'ange with Strawberries

《食後の飲み物》

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.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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》

伊達鶏の冷製コンソメ パリ・ソワール仕立て
Cold Chicken Consommé Paris Soir Style

《前菜》

ヤシオマスと野菜のテリーヌ サフラン風味のクリームソース
Terrine of Trout and Vegetables with Saffron Cream 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 Today's 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》

クレームダンジュと大谷夏いちご
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.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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.