

Seasonalディナーコース

《アミューズ》

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

《冷前菜》

紅富士サーモンのマリネ 赤い果実とレモンのコンフィ テリーヌ仕立て
Terrine of Marinated AKAFUJI Salmon with Mixed Red Berries and Lemon Confit

《温前菜》

ポルチーニ茸と栗 大麦のリゾット
Barley Risotto with Porcini Mushroom and Chestnut

《魚料理》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《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》

タルトタタンとバニラアイスクリーム
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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

¥15,800

* こちらのコースは前日までのご予約制となります。

● 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.

立春ディナーコース

《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》

紅富士サーモンのマリネ 赤い果実とレモンのコンフィ テリーヌ仕立て
Terrine of Marinated AKAFUJI Salmon with Mixed Red Berries and Lemon Confit

《前菜》

ワカサギのベニエ セリの温かいサラダ
Beignets of Japanese Smelt with Seri Green Warm Salad

《魚料理》

鯖のポワレとホタルイカ アサリのクリームソース 春菊の香り
Spanish Mackerel and HOTARU Squid served with Crown Daisy and Creamy Short-neck Clam Sauce

《肉料理》

しあわせ絆牛のグリエ 蕾菜と菜の花 ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with TSUBOMINA and Colza served with Port Wine Sauce

《デザート》

フォンダンショコラとバニラアイス
Fondant Chocolate with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,800

●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》

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

《前菜》

紅富士サーモンのマリネ 赤い果実とレモンのコンフィ テリーヌ仕立て
Terrine of Marinated AKAFUJI Salmon with Mixed Red Berries and Lemon Confit

《魚料理》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《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》

タルトタタンとバニラアイスクリーム
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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》

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

《前菜》

紅富士サーモンのマリネ 赤い果実とレモンのコンフィ テリーヌ仕立て
Terrine of Marinated AKAFUJI Salmon with Mixed Red Berries and Lemon Confit

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

大分県直送魚のポワレ 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》

タルトタタンとバニラアイスクリーム
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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.