

## 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》

クレームダンジュ キウイフルーツとブルーベリー  
Crème d'anjou with Kiwifruit and Blue Berries

### 《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.

## Spring 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

### 《前菜》

ワカサギと山菜のフリット フキノトウのディップ  
Japanese Smelt and Mountain Vegetable Fritto with Fuki Bud Dip

### 《魚料理》

ハタのコンフィと蛤 春野菜のクリームソース  
Confit of Grouper with Clam and Creamy Spring Vegetable Sauce

### 《肉料理》

しあわせ絆牛のグリエ 筍のロースト 山椒の香り  
Grilled Japanese Beef with Roasted Bamboo Shoot and Japanese Pepper

### 《デザート》

クレームダンジュ キウイフルーツとブルーベリー  
Crème d'anjou with Kiwifruit and Blue Berries

### 《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

### 《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》

クレームダンジュ キウイフルーツとブルーベリー

Crème d'anjou with Kiwifruit and Blue Berries

### 《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

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》

クレームダンジュ キウイフルーツとブルーベリー  
Crème d'anjou with Kiwifruit and Blue Berries

### 《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.