

Chef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

《前菜》

紅富士サーモンのマリネ サワークリームとディル
Marinated Salmon with Sour Cream and Dill

《前菜》

アスパラガスと生ハム パルミジャーノ・レッジャーノとポーチドエッグのビスマルク風
Asparagus with Prosciutto and Parmigiano Reggiano topped with Poached Egg

《魚料理》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《魚料理》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

《肉料理》

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート》

苺のクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberry

《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

¥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.

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

《前菜》

紅富士サーモンのマリネ サワークリームとディル
Marinated Salmon with Sour Cream and Dill

《前菜》

アスパラガスと生ハム パルミジャーノ・レッジャーノとポーチドエッグのビスマルク風
Asparagus with Prosciutto and Parmigiano Reggiano topped with Poached Egg

《魚料理》

帆立貝のポワレと花ズッキーニ ヴァンジョースソース
Pan-Fried Scallops with Zucchini Flower and Yellow Wine Sauce

《肉料理》

しあわせ絆牛のタリアート 大葉のチュミチェリソース
Japanese Beef Steak Tagliata with Shiso-Chimichurri

《デザート》

苺のクレームダンジュ
Crème d'anjou with Strawberries

《食後の飲み物》

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》

アスパラガスと生ハム パルミジャーノ・レッジャーノとポーチドエッグのビスマルク風

Asparagus with Prosciutto and Parmigiano Reggiano topped with Poached Egg

《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》

苺のクレームダンジュ

Crème d'anjou 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》

アスパラガスと生ハム パルミジャーノ・レッジャーノとポーチドエッグのビスマルク風

Asparagus with Prosciutto and Parmigiano Reggiano topped with Poached Egg

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

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース

Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter 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》

苺のクレームダンジュ

Crème d'anjou 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.