

Chefディナーコース

《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

《前菜》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル
Marinated Salmon (Trout) with Sour Cream and Dill

《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

《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》

ピーチ・メルバ
Peach Melba

《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.

Summer デイナーコース

《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

《前菜》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル
Marinated Salmon (Trout) with Sour Cream and Dill

《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

《魚料理》

穴子のフリット 焼き茄子のピューレ バルサミコソース
Conger Eel Fritto with Grilled Eggplant Puree and Balsamic Sauce

《肉料理》

国産牛のタリアータ 大葉のチュミチェリソース
Japanese Beef Steak Tagliata with Shiso-Chimichurri

《デザート》

ピーチ・メルバ
Peach Melba

《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 デイナーコース

《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

《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》

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

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500 円)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

《デザート》

ピーチ・メルバ
Peach Melba

《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 デイナーコース

《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

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

本日の魚のボ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

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500 円)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

《デザート》

ピーチ・メルバ
Peach Melba

《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.