

Dinner Course

ディナーコース



Otsukimi ディナーコース

Otsukimi Dinner Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪 柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《スープ / Soup》

バターナッツかぼちゃのポタージュ
Butternut Squash Soup

《魚料理 / Fish》

真鱈のロースト アオリイカのリゾット
サフランソース 三日月仕立て
Roasted Cod with Bigfin Reef Squid Risotto and Saffron Sauce

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ
薩摩芋とピスタチオ ポワブルヴェールソース
Grilled Wagyu Beef Loin with Sweet Potato and Pistachio
served with Green Pepper Corn Sauce

《デザート / Dessert》

ショコラスフィア”Otsukimi”
Chocolate Sphere "Otsukimi"

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,800



真鱈のロースト アオリイカのリゾット
サフランソース 三日月仕立て
Roasted Cod with Bigfin Reef Squid Risotto and Saffron Sauce



ショコラスフィア”Otsukimi”
Chocolate Sphere "Otsukimi"

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

マッシュルームスープ カプチーノ仕立て ココア風味
Mushroom Soup Cappuccino scented with Cocoa

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪 柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

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

《デザート / Dessert》

シャインマスカットとマスカルポーネチーズ
Shine Muscat Grapes with Mascarpone

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



国産牛のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《前菜 / Appetizer》

アペタイザーメドレー
Medley of Appetizer

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ
Seasonal Vegetable Soup

《魚料理 / Fish (+¥1,000)》

本日の魚料理
Fish of the Day

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

《デザート / Dessert》

モンブラン
Mont Blanc Cake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥7,800

California ディナーコース California Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

マッシュルームスープ カプチーノ仕立て ココア風味
Mushroom Soup Cappuccino scented with Cocoa

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン 茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪 柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《メイン料理 / Main Course》

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

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

《デザート / Dessert》

シャインマスカットとマスカルポーネチーズ Shine Muscat Grapes with Mascarpone

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥ 6,800



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