

Dinner Course

ディナーコース



Halloween ディナーコース

Halloween 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
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リングのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《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》

真鱈と白子のムニエル イカ墨のリゾット 焦がしバターソース

Cod and Cod Soft Roe Meunière with Squid Ink Risotto
served with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ ビーツと人参のフォンダン

フランボワーズソース

Grilled Wagyu Beef Rump with Beetroot and Carrot Fondant
served with Raspberry Sauce

《デザート / Dessert》

ショコラスフィア”Halloween”

Chocolate Sphere "Halloween"

《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥ 12,800



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



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

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》

季節のアベタイザーメドレー
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
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リングのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《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》

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
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リングのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《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》

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

¥ 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
海老の竹炭フリット カクテルソース	Fried Shrimp with Cocktail Sauce
カニとセロリ リングのサラダ	Crab Salad with Apple and Celery
紫芋とハモン・セラーノ	Purple Sweet Potato with Serrano Ham

《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