

Dinner Course

ディナーコース



Christmas ディナーコース

Christmas 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）のムース サワークリーム	AKAFUJI Salmon Trout Mousse with Sour Cream
紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ	Red Snow Crab and Broccoli Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパニユ 胡瓜のグレック	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《スープ / Soup》

聖護院蕪のヴルーテ 白子のベニエ 柚子風味
SHOGOIN Turnip Velouté and Soft Cod Roe Beignet scented with Yuzu

《魚料理 / Fish》

オマール海老のグラチネ ちぢみほうれん草とサフランリゾット
Lobster au Gratin with Spinach and Saffron Risotto

《肉料理 / Meat》

牛フィレ肉のパイ包み焼き 海老芋のフリット トリュフソース
Beef Wellington with Taro Fritto and Truffle Sauce

《デザート / Dessert》

赤い果実と紅茶のタルト マスカルポーネのムース
Red Berries and Tea Tart with Mascarpone Mousse

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,800



オマール海老のグラチネ
ちぢみほうれん草とサフランリゾット
Lobster au Gratin
with Spinach and Saffron Risotto



牛フィレ肉のパイ包み焼き
海老芋のフリット トリュフソース
Beef Wellington
with Taro Fritto and Truffle Sauce

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《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）のムース
サワークリーム
AKAFUJI Salmon Trout Mousse
with Sour Cream

紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ
Truffle and Potato Croquette

トリュフ入りポテトのクロケット
Pâté de campagne

パテ・ド・カンパニユ 胡瓜のグレック
うずら卵とキャビア
Boiled Quail Egg with 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》

タルトタタンとバニラアイス
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

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）のムース
サワークリーム

AKAFUJI Salmon Trout Mousse
with Sour Cream

紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ
トリュフ入りポテトのクロケット

Red Snow Crab and Broccoli Salad
Truffle and Potato Croquette

パテ・ド・カンバーニュ 胡瓜のグレック
うずら卵とキャビア

Pâté de campagne

Boiled Quail Egg with Caviar

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Soup

《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+¥1,000)

Fish of the Day (+¥1,000)

《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》

タルトタタンとバニラアイス

Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《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）のムース
サワークリーム
AKAFUJI Salmon Trout Mousse
with Sour Cream

紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ
Red Snow Crab and Broccoli Salad

トリュフ入りポテトのクロケット
Truffle and Potato Croquette

パテ・ド・カンパニユ 胡瓜のグレック
うずら卵とキャビア
Pâté de campagne
Boiled Quail Egg with 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 人參のピューレ 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)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《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
人參のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper