

Twilight

アミューズ

Amuse

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

海老・鰯・松の実のスパゲッティ オレガノとレモン風味

"Spaghetti" Shrimp, Sardine and Pine Nut, Oregano and Lemon Flavor

鮮魚のポワレ 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

国産牛ロースのステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Loin, Black Garlic Sauce

抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

～追加料金にてお肉をお選びいただけます～

Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
近江牛ロース (60g) "OMI" Premium Beef Loin	¥15,200
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥17,900

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Horizon

アミューズ

Amuse

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

メカジキのインボルティニー ペストアラジェノヴェーゼ

Swordfish Involtini, Pesto Ala Genovese

自家製サルシッチャとトマトボロネーゼのタリアテッレ ペコリーノ風味

Salsiccia and Tomato Bolognese "Tagliatelle", Pecorino Flavor

鮮魚のポワレ 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

国産牛フィレ肉のステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Tenderloin, Black Garlic Sauce

抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose Flavor

乳を使用しております Including Milk

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥15,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

Seasonal

三重県 ~MIE~

アミューズ

Amuse

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください

炙り真鯛と新姫果汁 胡瓜とオクラのグリーンガスパチョ キャビア添え

Seared Sea Bream and "ARAHIME" juice, Green Gazpacho with Cucumber and Okra with Caviar

海鮮と筍のアーリオオーリオ 三重県産青さのりのヴィエノワーズ

Seafood and Bamboo Shoots Aglio Aurio, Mie green laver Viennoise

鮮魚のポワレ 蛤のレモンバターソース

Pan-Fried Seasonal Fish, Clam Lemon Butter Sauce

三重県産さくらポークバラ肉の煮込み 高菜のリゾット

Braised pork belly with leaf mustard risotto

伊賀牛ロース肉のステーキ 甘酒チュイール添え

Steaked "IGA" Beef Loin, with Sweet Sake Tuile

三重県産メロンとフロマージュブラン イセカルダモンコーラのフォーム

"MIE" Melon and Fromage Blanc, Isecardamom Cola Form

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥20,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.