

Twilight

アミューズ Amuse

鮮魚のタルタル 茗荷とオクラのサラダ 大葉のコンソメジュレ イクラ添え
Seasonal Fish Tartar, Myoga and Okra salad, Macrophyll Consomme Jelly With Salmon Roe

魚介のマリナーラスパゲッティ パプリカとピーマンのアグロピカンテ添え
Seafood Marinara "Spaghetti", Paprika and Green Pepper Agropicante

鮮魚のポワレ サルサ・ディ・チェトリオーロ
Pan-Fried Seasonal Fish, Cucumber Sauce

国産牛ロース肉のステーキ ハーブのミニョネット添え
Steaked Japanese Beef Loin, With Herbs Mignonnette

パイナップルタタン バニラのアクセント
Pineapple Tatan With Vanilla Accent

or

メロンのガスパチョとパッションフルーツ ヨーグルトソルベ
Melon Gazpacho and Passion Fruit With Yogurt Sorbet

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
松阪牛ロース (60g) "MATSUSAKA" Premium Beef Loin	¥16,600
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

鮮魚のタルタル 茗荷とオクラのサラダ 大葉のコンソメジュレ イクラ添え
Seasonal Fish Tartar and Myoga salad, Macrophyll Consomme Jelly With Salmon Roe

鮎のコンフィ 水茄子のマリネ 赤味噌とシナモンのチュイール添え
Sweetfish Confit, Water Eggplant Marinade, With Red Miso and Cinnamon Tuile

鶉とズッキーニ サフラン風味のタリアテッレ アジアーゴ風味
Quail and Zucchini, Saffron Flavor" Tagliatelle", Asiago Flavor

鮮魚のポワレ サルサ・ディ・チェトリオーロ
Pan-Fried Seasonal Fish, Cucumber Sauce

国産牛フィレ肉のステーキ ハーブのミニヨネット添え
Steaked Japanese Beef Loin, With Herbs Mignonnette

パイナップルタタン バニラのアクセント
PineappleTatan With Vanilla Accent

or

メロンのガスパチョとパッションフルーツ ヨーグルトソルベ
Melon Gazpacho and Passion Fruit With Yogurt Sorbet

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

九州～kyusyu～

アミューズ

Amuse

縞鰯と熊本県産大長茄子のコンソメ含め煮 イクラ添え 酢橘風味
Striped Jack With Braised "Kumamoto" Long Eggplant In Consomme, With Salmon Roe, Citrus "Sudachi" Flavor

鱧のフリット からし高菜のアグロピカンテ

Pike Conger Frit, Leaf Mustard Agropicante

車海老のアーリオオーリオ ボッタルガを鑊めて

Prawn "Aglio-Aurio" with Bottarga

九州産鮮魚のソテー トウモロコシのピュレ

柚子胡椒の焦がしバターソース

Sautéed Seasonal Fish With Corn Purée, Browned Butter Sauce With "Yuzu" Peppar

鹿児島産黒毛和牛フィレ肉のステーキ

八女玉露香るフォアグラのテリーヌ添え

Steaked "Kagoshima" Kuroge Premium Beef Tenderloin, With Foie Gras Terrine

宮崎県産マンゴーとショコラのマリアージュ

"Miyazaki" Mango and Chocolate Mariage

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.