

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

鮪のタルタルとグリーンアスパラガス 半熟卵のソース ボッタルガを鑊めて

Tuna tartare and green asparagus with soft-boiled egg sauce, bottarga

## — パスタをお選びください —

Choice of pasta

軽い烏賊の墨煮のペペロンチーノ 鱒の卵添え

Peperoncino spaghetti, squid lightly braised in squid ink with trout eggs

小麦を使用しております。Including Wheat

又は or

国産鶏モモ肉のトマトバターソース パッパルデッレ

Pappardelle, chicken thigh with tomato butter sauce

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

## — 魚料理をお選びください —

Choice of fish dish

鮮魚のポワレ フルーツトマトのケッカソース ペスト・アラ・ジェノベーゼ添え

Pan-fried seasonal fish, cherry tomato checca with pesto alla genovese

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビとヨーグルトのソース

Grilled seasonal fish with herb bread crumbs, anchovy and yogurt sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

## — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛ロース肉のステーキ パプリカのボロネーゼソース

Japanese beef loin with bell pepper bolognese sauce

乳を使用しております Including Milk

又は or

鴨胸肉のロースト オレンジのマルメラータソース

Roasted duck breast with orange marmellata sauce

乳を使用しております Including Milk

## — デザートをお選びください —

Choice of dessert

いちごのブランマンジェ 桜の香りをアクセントに

Strawberry blancmange with cherry blossom aroma

乳を使用しております Including Milk

又は or

柑橘のコンポートと爽やかなフロマージュムース

Citrus compote and fromage mousse

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp

蟹  
Crab

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat

そば  
Buckwheat

卵  
Egg

乳  
Milk

落花生  
Peanut



※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※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

# Horizon

Western Course

## アミューズ

Amuse

鮪のタルタルとグリーンアスパラガス 半熟卵のソース ボッタルガを鏝めて

Tuna tartare and green asparagus with soft-boiled egg sauce, bottarga

鮮魚と茄子とモッツァレラチーズのベッカフィーコ

Beccafico with seasonal fish, eggplant and mozzarella cheese

自家製パンチェッタとジャガイモのニョッキ クアトロフォルマッジ

Homemade pancetta and potato gnocchi, quattro formaggi

サフラン風味のアクアパッツァ

Aqua pazza with saffron flavor

国産牛フィレ肉のステーキ パプリカのボロネーゼソース

Japanese beef tenderloin with bell pepper bolognese sauce

— デザートをお選びください —

Choice of dessert

いちごのブランマンジェ 桜の香りをアクセントに

Strawberry blancmange with cherry blossom aroma

乳を使用しております Including Milk

又は or

柑橘のコンポートと爽やかなフロマージュムース

Citrus compote and fromage mousse

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp



蟹  
Crab



くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat

卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥17,000

※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

## アミューズ

Amuse

### 桜鯛とウドのオクラタルタル キャビア添え

Okra tartar of "Sakura" sea bream and "Udo" with caviar

### グリーンアスパラガスとパンチェッタ トリュフソース ペコリーノロマーノ風味

Green asparagus and pancetta, truffle sauce, flavored with pecorino romano

### オマール海老と帆立貝柱のオルトラーナ

Ortolana of lobster and scallop

### 鮮魚のポワレ 筍のエチューベ シャンパンと木の芽風味のベアルネーズソース

Pan-fried seasonal fish and etuvée of bamboo shoots, bearnaise sauce flavored with champagne and leaf buds

### 黒毛和牛フィレ肉のステーキ そら豆とジャガイモのクロッカント

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with croccante of broad beans and potatoes

### 柑橘のコンフィチュール タイムとハチミツのマリアージュ

Citrus confiture, thymes and honey

### ローズとライチの軽いムース 苺と練乳のグラニテ

Sweet mousse of rose and lychee, granita flavored with strawberry and sweetened condensed milk

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp



蟹  
Crab

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat

卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております  
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥22,000

※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