

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のチョップドサラダ 紫蘇風味のコンソメジュレ

Chopped seasonal fish salad with Japanese basil-flavored consommé jelly

— パスタをお選びください —

Please choose a pasta

鮮魚のアーリオ・オーリオ・チェトリオーロ 鱒の卵添え

Seasonal fish, aglio olio and cucumber with trout roe

小麦を使用しております。Including wheat

or

国産豚バラ肉の煮込みとツルムラサキのパッパルデッレ 生姜風味

Braised Japanese pork belly and pappardelle, malabar spinach with ginger

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 —

Please choose a fish dish

鮮魚のボワレ ドライトマトとパプリカのスイートチリ

Pan-fried seasonal fish, sweet chili with dried tomato and bell pepper

小麦を使用しております Including Wheat

or

鮮魚のガーリックソテー 焼きトマトのシチリアーナ

Seasonal fish garlic sautéed with sicilian-style roasted tomatoes

小麦を使用しております Including Wheat

— メインディッシュをお選びください —

Please choose a main dish

国産牛ロース肉のロースト グリーンペッパーのソース

Roasted Japanese beef loin with green pepper sauce

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

or

鶉とフォアグラのクレピネット包み焼き カポナータ添え

Quail and foie gras crepinette with caponata

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

— デザートをお選びください —

Dessert

プラムとラム酒の香るファーブルトン

Far breton with plum and rum

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

又は or

マンゴークレームのカネロニ仕立て パッションフルーツのアクセント

Mango creme cannelloni with passion fruit

くるみ・小麦・卵・乳を使用しております Including Walnut, 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

鮮魚のチョップドサラダ 紫蘇風味のコンソメジュレ

Chopped seasonal fish salad with Japanese basil-flavored consomme jelly

鮎のパートブリック 茄子のタプナード 茗荷とアンチョビのソース

Sweetfish wrapped in puff pastry, eggplant tapenade, Japanese ginger and anchovy sauce

鱧とズッキーニのタリオリーニ ボッタルガを鑊めて

Pike conger and zucchini tagliolini with bottarga

鮮魚のポワレ 魚介のアメリケーヌソース

Pan-fried seasonal fish with seafood americaine sauce

国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え

Roasted Japanese beef fillet with sauteed foie gras

— デザートをお選びください —

Dessert

プラムとラム酒の香るファーブルトン

Far breton with plum and rum

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

又は or

マンゴークレームのカネロニ仕立て パッションフルーツのアクセント

Mango creme cannelloni with passion fruit

くるみ・小麦・卵・乳を使用しております Including Walnut, 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

縞鯨のカルパッチョ 泉州水なすのマチェドニア 酢橘の香り キャビア添え

Striped jack and "Senshu" eggplant macedonia with "sudachi" citrus and caviar

鮑のヴァポーレ 雲丹と茗荷のマンテカーレ

Steamed abalone with sea urchin and Japanese ginger mantecare

低温調理した鹿ロース肉の燻製 アプリコットのマルメラータ アマレット風味

Smoked venison loin, apricot marmellata flavored with amaretto

鮮魚のポワレ パプリカのカクテルソース ライムリーフの香り

Pan-fried seasonal fish with bell pepper cocktail sauce, lime leaf

黒毛和牛のロースト フォアグラのソテー クスクスのタッブーレ

Roasted Japanese Kuroge premium beef, sauteed foie gras with couscous tabbouleh

マスカットスムージー レモングラスのアクセント

Muscat smoothie with Lemongrass

夏いちごとルバーブのコンポート フロマージュブランのグラニテ

Strawberry and rhubarb compote with fromage blanc granita

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