

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

鰯と蕪のオクラタルタル仕立て 鱒の卵添え 柚子風味

Yellowtail and turnip tartar with trout roe, "yuzu" citrus

鮮魚と翡翠ピューレのスパゲッティ ボッタルガを鑊めて

Spaghetti, seasonal fish and green puree with bottarga

鮮魚のムニエル ポルチーニクリームグラティナート

Seasonal fish meuniere with porcini mushroom cream gratin

国産牛ロース肉のロースト マルサラソース グレモラータ風味

Roasted Japanese beef loin with marsala sauce, gremolata

キャラメリゼした林檎とパートフィロのミルフィーユ仕立て

Phyllo pastry millefeuille with caramelized apple

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

鰯と蕪のオクラタルタル仕立て 鱒の卵添え 柚子風味

Yellowtail and turnip tartar with trout roe, "yuzu" citrus

鮮魚のカルトッチョ フランボワーズ風味のビーツマリネ コッパのアクセント

Seasonal fish cartoccio with marinated beets flavored with raspberry and coppa

軽い薫香のパンチェッタとンドゥイアのアラビータソース タリアテッレ

Tagliatelle, lightly smoked pancetta and "nduja" sausage arrabbiata sauce

鮮魚のポワレ 春菊のサルサヴェルデ 焦がしバターソース

Pan-fried seasonal fish garland chrysanthemum green sauce and browned butter sauce

国産牛フィレ肉のロースト マルサラソース グレモラータ風味

Roasted Japanese beef tenderloin with marsala sauce, gremolata

キャラメリゼした林檎とパートフィロのミルフィーユ仕立て

Phyllo pastry millefeuille with caramelized apple

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

鮮魚と凝縮した蕪 翡翠ピューレ キャビア添え

Seasonal fish and turnip green puree with caviar

オマール海老とフォアグラのボッコンチーノ

Lobster and foie gras bocconcino

仔羊のラザニア サフラン風味

Lamb lasagna with saffron

鮮魚のポワレ ゴルゴンゾーラソース

Pan-fried seasonal fish with gorgonzola sauce

黒毛和牛フィレ肉のロースト トリュフソース

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with truffle sauce

苺のグラニテ ヴェルベーンのジュレ

Strawberry granite with verbenajelly

マダガスカル産バニラのクレームブリュレと洋梨の白ワインコンポート

Madagascar vanilla creme brulee with pear compote in white wine

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