

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のインサラータサーナ レモンのコンソメジュレ イクラ添え

Insalata sana of seasonal fish with lemon consommé jelly and salmon roe

烏賊のアーリオ・オーリオ 胡瓜とズッキーニのソース ボッタルガを鏝めて

Squid aglio e olio, cucumber and zucchini sauce with bottarga

鮮魚のポワレ 葱のサルサヴェルデ トマトのサルサ

Pan-fried seasonal fish with leek salsa verde, tomato salsa

国産牛ロース肉のロースト 干し葡萄と松の実のバルサミコソース

Roasted Japanese beef loin with balsamic sauce of dried grapes and pine nuts

夏いちごとショコラ・ブラン

Summer strawberry and chocolate blanc

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

鮮魚のインサラータサーナ レモンのコンソメジュレ イクラ添え

Insalata sana of seasonal fish with lemon consommé jelly and salmon roe

鮎のコンフィ 茄子のソットアチェート 茗荷と大葉のコンディメント添え

Sweetfish confit, eggplant sott'aceto with Japanese ginger and shiso leaf

霧島黒豚の煮込みと万願寺唐辛子のパッパルデッレ インドウイヤ風味

Pappardelle, braised "Kirishima" black pork and Japanese sweet pepper, flavored with "nduja" sausage

鮮魚のポワレ サフラン風味の野菜マリネ ブラックオリーブソース

Pan-fried seasonal fish, marinated vegetables flavored with saffron, black olives sauce

国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え グリーンマスタードソース

Roasted Japanese beef tenderloin with sauteed foie gras, green mustard sauce

白ワインの香る タルト・シトロン

Tarte au citron with a hint of white wine

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

| | | | | | | | |
|--------|------|--------|-------|-----------|-----|------|--------|
| 海老 | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
| Shrimp | Crab | Walnut | Wheat | Buckwheat | Egg | Milk | 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

縞鰯とオクラのタルタル キャビア添え

Striped jack and okra tartar with caviar

鮑と茄子の冷製コンソメ翡翠煮 生ハムのアクセント

Simmered abalone and eggplant in chilled consomme with cured ham

鱧と茗荷のパスタフレdda タリオリーニビアンコ 雲丹とイクラ添え

Tagliolini bianco, pasta fredda with pike conger and Japanese ginger, topped with sea urchin and salmon roe

鮮魚のグリル 鰯とアンチョビのコンチェントラート

Grilled seasonal fish with sardine and anchovy concentrato

黒毛和牛フィレ肉のロースト 燻製フォアグラのソテー添え

Roasted Japanese Kuroge premium beef tenderloin with sauteed smoked foie gras

マンゴーとライムの香るフロマージュムース

Fromage mousse with mango and lime

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

| | | | | | | | |
|--------|------|--------|-------|-----------|-----|------|--------|
| 海老 | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
| Shrimp | Crab | Walnut | Wheat | Buckwheat | Egg | Milk | 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