

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

塩麴と昆布でマリネした鰹の炙り 冬瓜と温度卵 ボッタルガを鏝めて

Seared bonito marinated with salted rice malt and kelp, wax gourd and soft-boiled egg, sprinkled with bottarga

鮮魚と茄子のマリナーラ スパゲッティ バジル風味

Spaghetti, seasonal fish and eggplant marinara with basil

真鯛のポワレ 蕪とアンチョビのピュレ添え ヘーゼルナッツ風味の焦がしバターソース

Pan-fried sea bream with turnip and anchovy puree, hazelnut brown butter sauce

国産牛ロース肉のロースト 茸のクリームソース

Roasted Japanese beef loin with mushroom cream sauce

イタリア産ピスタチオと栗のカッサータ

Cassata with Italian pistachios and chestnuts

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	カシュー ナッツ	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	cashewnuts	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.

¥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

塩麹と昆布でマリネした鰹の炙り 冬瓜と温度卵 ボッタルガを鑲めて

Seared bonito marinated with salted rice malt and kelp, wax gourd and soft boiled egg

鴨ムネ肉の冷製低温コンフィ 軽い燻製の香り 葱添え

Lightly Smoked Chilled Duck Breast Confit with green onion

海老と茸のポルチーニクリームソース タリオリーニ

Tagliolini, shrimp and mushrooms porcini cream sauce

鮮魚のソテー サツマイモのスカッチャータ サルデッラのソース

Sauteed seasonal fish with scacciata of sweet potato, sardella 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 tenderloin and sauteed foie gras

熊本県産栗のモンブラン

"Kumamoto" chestnut mont blanc

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	カシュー	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	cashewnuts	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

鮮魚と梨のタルタル キャビア添え
Seasonal fish and Japanese pear tartar with caviar

イトヨリのヴァポーレ 魚介のズッパデンサ 酢橘の香り イクラ添え
Steamed golden threadfin bream, seafood sauce, "Sudachi" citrus with salmon roe

霧島黒豚と茄子のダーリア バジルソース
"Kirishima" black pork and eggplant with basil sauce

太刀魚のポワレ ポルチーニのアメリカヌソース
Pan-fried cutlassfish with porcini mushroom american sauce

黒毛和牛フィレ肉のロースト 栗ペースト添え
Roasted Japanese kuroge premium beef tenderloin with chestnut paste

ナッツの香るブロンドショコラと無花果
Nutty blonde chocolate with figs

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

海老	カシュー	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	cashewnuts	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