

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

鮮魚と茄子の揚げ浸し コンソメジュレとキャビア添え

Seasonal fish and eggplant marinated with broth, consomme jelly and caviar

オマール海老とフォアグラのヴァポーレ アメリケーヌソース

Steamed lobster and foie gras with american sauce

和牛の煮込みと薩摩芋のニョッキ グレモラータ風味

Sweet potato gnocchi, braised Japanese beef with gremolata

鮮魚のポワレと松茸のソテー 酢橘の香り

Pan-fried seasonal fish and sauteed matsutake mushrooms with "Sudachi" citrus

フランス産鳩のロースト 柿のマルメラータ添え

Roasted french pigeon with persimmon marmalade

フロマージュ・クリュとシャインマスカット ダージリンティーをアクセントに

Fromage cru and shine muscat grapes with darjeeling tea flavor

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	ナッツ	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