

Twilight

アミューズ

Amuse

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

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

海老・鰯・松の実のスパゲッティ オレガノとレモン風味

"Spaghetti" Shrimp, Sardine and Pine Nut, Oregano and Lemon Flavor

鮮魚のポワレ 魚介系コンソメのサルサデンサ 梅バター風味

Poiret of Fish, Salsadensa with Seafood Consomme, Ume Butter Flavor

国産牛ロースのステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Loin, Black Garlic Sauce

抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

～追加料金にてお肉をお選びいただけます～

Choice of Beef Available with an Additional Charge

黒毛和牛ロース (60g) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
近江牛ロース (60g) "OMI" Premium Beef Loin	¥15,200
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥17,900

※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

アミューズ

Amuse

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

初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

メカジキのインボルティーニ ペストアラジェノヴェーゼ

Swordfish Involtini, Pesto Ala Genovese

自家製サルシッチャとトマトボロネーゼのタリアテッレ ペコリーノロマーノ

Salsiccia and Tomato Bolognese "Tagliatelle", Pecorinoromano

鮮魚のポワレ 魚介系コンソメのサルサデンサ 梅バター風味

Poiret of Fish, Salsadensa with Seafood Consomme, Ume Butter Flavor

国産牛フィレ肉のステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Tenderloin, Black Garlic Sauce

抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose Flavor

乳を使用しております Including Milk

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥15,000

※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

三重県 ~MIE~

アミューズ

Amuse

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

穴子のリゾサラダ 鱒の卵添え

Conger Eel Rizzo Salad with Trout Roe

三重の幸のウミド 海鮮とホワイトアスパラガス 焼き雲丹風味

Seafood and White Asparagus, Grilled Sea Urchin Flavor

伊勢赤どりの低温調理 新生姜のタヤリン

Low Temperature Cooking Free Range Chicken, "Tajarin" Fresh Ginger

伊勢海老のポワレ 焦がしバターソース

Pan-Fried Spiny Lobster, Browned Butter Sauce

黒毛和牛フィレ肉のステーキ 伊勢青さのりのリゾット添え

Steaked Japanese Kuroge Premium Beef Tenderloin with "Ise" Dried Green Laver Risotto

ルバーブとフロマージュブラン イセカルダモンコーラのフォーム

Rhubarb and Fromage Blanc, Ise Cardamom Cola Form

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥20,000

※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.