

## Chefディナーコース

### 《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス  
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

### 《前菜》

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル  
Marinated Salmon (Trout) with Sour Cream and Dill

### 《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え  
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

### 《魚料理》

魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

### 《魚料理》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

### 《肉料理》

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース  
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

### 《デザート》

ピーチ・メルバ  
Peach Melba

### 《小菓子》

本日のプティフール  
Today's Petit Fours

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥15,800

＊こちらのコースは前日までのご予約制となります。

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

## Summer デイナーコース

### 《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス  
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

### 《前菜》

紅富士サーモン(トラウト)のマリネ サワークリームとディル  
Marinated Salmon Trout with Sour Cream and Dill

### 《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え  
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

### 《魚料理》

マゴチのポワレ 夏野菜のグリル タップナード  
Pan-Fried Kochi with Grilled Summer Vegetables and Tapenade

### 《肉料理》

国産牛のタリアータ 大葉のチュミチェリソース  
Japanese Beef Steak Tagliata with Shiso-Chimichurri

### 《デザート》

ピーチ・メルバ  
Peach Melba

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥12,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。  
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

## Miyako ディナーコース

### 《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス  
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

### 《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え  
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

### 《魚料理》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

### 《肉料理》

白神ラムのロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Gravy

または / or

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500 円)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

### 《デザート》

ピーチ・メルバ  
Peach Melba

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 8,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

## California デイナーコース

### 《アミューズ》

ハモン・セラーノとロックフォールのシューアイス  
Frozen Cream Puffs with Roquefort and Serrano Ham

### 《前菜》

ホタテと甘海老のタルタル コリアンダー風味の冷製カッペリーニ ガスパチョ添え  
Cold Capellini with Cilantro and Gazpacho topped with Scallops and Pink Shrimp Tartare

### メイン料理を下記より 1 品お選びください

Please choose one main dish from below

本日の魚のボワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

国産牛のグリエ ポルト酒ソース (+1,500 円)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

### 《デザート》

ピーチ・メルバ  
Peach Melba

### 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 6,800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。  
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.