

Dinner Course

ディナーコース



Autumn ディナーコース Autumn Dinner Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《スープ / Soup》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《魚料理 / Fish》

ハタのコンフィ 白菜のブレゼ アサリのクリームソース
Grouper Confit
with Braised Napa Cabbage and Creamy Short Neck Clam Sauce

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ 西洋わさびソース
Grilled Wagyu Beef Loin with Sweet Potato and Pistachio
served with Horseradish Sauce

《デザート / Dessert》

洋梨のタルトとマスカルポーネのムース
Pear Tart with Mascarpone Mousse

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,800



ハタのコンフィ 白菜のブレゼ
アサリのクリームソース
Grouper Confit with Braised Napa Cabbage and
Creamy Short Neck Clam Sauce



黒毛和牛ロース肉のグリエ 薩摩芋とピスタチオ
西洋わさびソース
Grilled Wagyu Beef Loin
with Sweet Potato and Pistachio
served with Horseradish Sauce

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy
または / or
国産牛のグリユ ポルト酒ソース（＋¥1,500）
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce（＋¥1,500）

《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



国産牛のグリユ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《スープ / Soup》

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable Soup

《魚料理 / Fish》

本日の魚料理（＋¥1,000） Fish of the Day（＋¥1,000）

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース Roasted Japanese Beef Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥7,800

California ディナーコース

California Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

ポルチーニ茸のスープ カプチーノ仕立て トリュフ風味
Porcini Soup Cappuccino scented with Truffle

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）の炙り サワークリーム	Seared AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream
紅ズワイガニと林檎のサラダ	Red Snow Crab and Apple Salad
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
パテ・ド・カンパーニュ	Pâté de campagne
うずら卵とキャビア	Boiled Quail Egg with Caviar

《メイン料理 / Main Course》

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

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

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

《デザート / Dessert》

タルトタタンとバニラアイス
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800



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



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