

Valentine's ディナーコース Valentine's Dinner Course

《アミューズ / Amuse》

菊芋のポタージュ
Sunchoke Soup

《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン（トラウト）のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《魚料理 / Fish》

鯖と帆立貝のムースのパイ包み焼き ブールブランソース
Baked Spanish Mackerel and Scallop Mousse Pie
served with White Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

黒毛和牛ロース肉のグリユ ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト
ソースボワブラード
Grilled Wagyu Beef with Spinach and Leek served
with Pepper Sauce

蝦夷鹿肉のロースト ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト
ソースグランヴヌール
Roasted EZO Venison with Spinach and Leek served
with Grand Veneur Sauce

《デザート / Dessert》

ヴァレンティン ショコラデセール
Valentine's Chocolate Dessert

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 12,800



ヴァレンティン ショコラデセール
Valentine's Chocolate Dessert



蝦夷鹿肉のロースト
ちぢみほうれん草と下仁田ネギのロースト
ソースグランヴヌール
Roasted EZO Venison with Spinach and Leek
served with Grand Veneur Sauce

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

菊芋のポタージュ
Sunchoke Soup

《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味 Semi-cooked Yellowtail with YUZU

聖護院蕪のムース SHOGGIN Turnip Mousse

紅ズワイガニのクロケット
オーロラソース Red Snow Crab Croquette
with Aurora Sauce

パテ・ド・カンパーニュ
カリフラワーのピクルス Pâté de campagne
with Pickled Cauliflower

紅富士サーモン（トラウト）のムース AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《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

国産牛のグリエ 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



国産牛のグリエ 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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン（トラウト）のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《スープ / Soup》

本日のポタージュ
Today's 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》

菊芋のポタージュ
Sunchoke Soup

《前菜 / Appetizer》

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

鰯のミ・キュイ 柚子風味	Semi-cooked Yellowtail with YUZU
聖護院蕪のムース	SHOGOIN Turnip Mousse
紅ズワイガニのクロケット オーロラソース	Red Snow Crab Croquette with Aurora Sauce
パテ・ド・カンパーニュ カリフラワーのピクルス	Pâté de campagne with Pickled Cauliflower
紅富士サーモン（トラウト）のムース	AKAFUJI Salmon Trout Mousse

《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