

Twilight

アミューズ

Amuse

カンパチとカラフル野菜のアグロピカンテ
ローザアイオリと鱒の卵添え

"Agro Picante" Amberjack and Colorful Vegetables, Aioli Sauce and Red Caviar

海鮮のサルサヴェルデ タリオリーニ ボッタルガを鏝めて

"Tagliolini" with Seafood Salsa Verde and Bottarga

鮮魚のポワレ トマトのピューレと野菜のマリネ 胡麻の香り

Pan-Fried Fish, Tomato Puree and Marinated Vegetables with Sesame Flavor

国産牛のロースト 深煎り玄米風味のソース

Roasted Japanese Beef with Deep Roasted Brown Rice Flavor Sauce

— デザートをお選びください —

Choice of Dessert

メロンとメープルのマリアージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

or

桃のコンポート ダージリンの香り アプリコットのクーリ

Peach Compote with Darjeeling Flavor, Apricot Coulis

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥10,200

黒毛和牛ロース肉 (60g)	¥12,600
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
きたうち山口牧場黒毛和牛 ロース肉 (60g)	¥15,100
"Kitauchi Yamaguchi Farm"	
Japanese Kuroge Premium Beef Loin	
神戸牛ロース肉 (60g)	¥18,900
"KOBE" Premium Beef Loin	

※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

カンパチとカラフル野菜のアグロピカンテ
ローザアイオリと鱒の卵添え

"Agro Picante" Amberjack and Colorful Vegetables, Aioli Sauce and Red Caviar

鮎のオイルコンフィ 水茄子とオクラ
酢橘と茗荷のコンディメント

"Ayu" Sweetfish Oil Confit, Eggplant and Okra with "Sudachi" Citrus and Japanese Ginger

鮮魚のポワレ トマトのピューレと野菜のマリネ 胡麻の香り

Pan-Fried Fish, Tomato Puree and Marinated Vegetables with Sesame Flavor

霧島黒豚バラ肉の煮込みと万願寺唐辛子のパッパルデッレ
ブラックオリーブ風味

"Pappardelle" with "Kirishima Kurobuta" Pork Belly and Manganji Pepper, Black Olive Flavor

国産牛フィレ肉のロースト 深煎り玄米風味のソース

Roasted Japanese Beef Tenderloin with Deep Roasted Brown Rice Flavor Sauce

— デザートをお選びください —

Choice of Dessert

メロンとメープルのマリアージュ ヴェルヴェーヌの香り

Marriage of Melon and Maple with "Verveine" Flavor

or

桃のコンポート ダージリンの香り アプリコットのクーリ

Peach Compote with Darjeeling Flavor, Apricot Coulis

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥14,000

※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

Estate～夏～

アミューズ

Amuse

カラマーリフィラータ オクラのタルタル キャビア添え

Calamari Filata and Okra Tartar with Caviar

鮎のクロッカントエ ズッキーニとスカモルツァのファルチャ

"Ayu" Sweetfish Croccante, Farcia with Zucchini and Scamorza

鱧と茄子 パプリカを練りこんだキッタラ ハラペーニョ風味

Pike Conger and Eggplant, "Bell Pepper Chitarra" with Jalapeno Pepper Flavor

鮮魚のポワレ 鱒の卵と冬瓜のクレマ

茗荷とラッキョウのソッタチエーティ

Pan-Fried Fish, Red Caviar and White Gourd Crema

Pickled Japanese Ginger and Japanese Leek in Vinegar

黒毛和牛ロースのロースト ココナッツとマンゴーピューレ添え

Japanese Kuroge Premium Beef Loin with Coconut and Mango Puree

プラムとアーモンドのブランマンジェ パッションフルーツのアクセント

Blancmange with Plum and Almond, Passion Fruit Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥20,000