

# Twilight

## アミューズ

Amuse

アオリイカとオクラのマチェドニア グレープフルーツ風味

Macedonia Salad of Squid and Okra with Grapefruits Flavor

白魚と春キャベツのタリオリーニ ドライトマトのアクセント  
ボツタルガを鏝めて

Tagliolini with White Fish and Cabbage, Dried Tomato and Bottarga

鮮魚のポワレと蒸し野菜 新玉葱とアンチョビのバーニャカウダ

Pan-Fried Today's Fish and Steamed Vegetables, Bagna càuda of Onion and Anchovies

国産牛のローストとカポナータ パルミジャーノのインサラータ

Roasted Japanese Beef with Caponata, Insalata of Parmigiano

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り

Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

## パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥11,000

— 追加料金にてメインの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)

¥13,400

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g)

¥19,700

"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.

# Happy Woman Dinner

アミューズ

Amuse

魚介のマリナート 数の子のインサラータ

Marinated Seafood with Herring Roe Salad

オマール海老のフリットと菜の花のアイオリソース和え

Dressed with Lobster Fritter and Aioli Sauce of Canola Flower

真鯛と蛤 山菜のボンゴレビアンコ サフランのタリアテッレ

"Saffron Tagliatelle Vongole Bianco" with Sea Bream and Clam, Mountain Vegetable

白身魚のポワレと新玉葱のグリル オレンジのサバイヨン添え

Pan-Fried Fresh Fish and Grilled Onion with Orange Sabayon

黒毛和牛ロースのステーキ 焼き温度卵と黒トリュフのソース

Japanese Kuroge Premium Beef Loin Steak with Soft Boiled and Grilled Egg with Black Truffle Sauce

グレープフルーツとライチのマリアージュ 彩られたムラングと共に

Grapefruit and Lychee Mariage

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥15,000

※特別プランの為、他の割引・プランの併用は致しかねます。Undiscountable item.  
※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

アオリイカとオクラのマチェドニア グレープフルーツ風味  
Macedonia Salad of Squid and Okura with Grapefruits Flavor

魚介と筍のカチュッコ 木の芽と共に  
Cacucco Stew Dish of Seafood and Bamboo Shoot with Leaf Buds

自家製パンチェッタとペスト・アッラ・ジェノヴェーゼ リングイネ ペコリーノ風味  
Linguine with Pancetta and "Pesto alla genovese", Pecorino Flavor

鮮魚のポワレと蒸し野菜 新玉葱とアンチョビのバーニャカウダ  
Pan-Fried Today's Fish and Steamed Vegetables, Bagna càuda of Onion and Anchovies

国産牛フィレのローストとカポナータ パルミジャーノのインサラータ  
Roasted Japanese Tenderloin Beef with Caponata, Insalata of Parmigiano

イチゴのヴァリエ フルーレットの香り  
Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

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

～始まり～"The Start"

アミューズ

Amuse

鮮魚のカルパッチョ 黄ニラのドレッシング イクラを鏝めて

Fresh Fish Carpaccio with Salmon Caviar, Yellow Chives Dressing

鶉のアツヴォルト クレソンのインサラータ 温度卵とペコリーノ・ロマーノ

Rolled with Quail and Watercress Salad, with Soft Boiled Egg and Pecorino Romano

真鯛と蛤 山菜のボンゴレビアンコ サフランのタリアテッレ

"Saffron Tagliatelle Vongole Bianco" with Sea Bream and Clam, Mountain Vegetable

白身魚のポワレと新玉葱のグリル サルサヴェルデ添え

Pan-Fried White Fish and Grilled Onion with Salsa Verde

黒毛和牛のロースト 自家製ブリオッシュとトリュフバター

Roasted Japanese Kuroge Premium Beef Loin with Homemade Brioche and Truffle Butter

ミルフィーユ レジェ 清美オレンジとピスタチオのマリアージュ

"Mille-Feuille Léger" with Japanese Orange "Kiyomi" and Pistachio Marriage

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.