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 ボッタルガを鏤めて

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

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

Variation of Strawberries with Fleurette Flavor

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

Corree or Tea

¥15,000



~春~"Spring"

アミューズ

Amuse

魚介のマリナート 春キャベツのインサラータ

Marinated Seafood with Spring Cabbage Salad

オマール海老と帆立のヴェルドゥーラ

"Verdura" Lobster and Scallop

蛍烏賊と蕗のキタッラ ボッタルガを鏤めて

"Chitarra" with Firefly Squid and Butterbur, Sprinkle Bottarga

白身魚のポワレとグリーンアスパラガスのエチュベーオレンジのサバイヨン添え

Pan-Fried Fresh Fish and Etuver Green Asparagus with Orange Sabayon

黒毛和牛のロースト 筍のソテー添え 木の芽の香り

Roasted Japanese Kuroge Premium Beef Loin with Bamboo Shoots, Leaf Bud Flavor

ミルフィーユ レジェ フリュイルージュとピスタチオのマリアージュ

"Mille-Feuille Léger" with Red Fruits and Pistachio Marriage

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥20,000