# **Twilight**

#### アミューズ Amuse

# ハマチとオクラのタルタル 柚子風味 鱒の卵添え

Young Yellow Tail and Okra Tartar with Trout Roe, "Yuzu" Citrus Flavor

# バナメイ海老と蕪のスパゲッティ ボッタルガを鏤めて

"Spaghetti" with Banamei Shrimp and Turnips with Bottarga

#### 鮮魚のポワレ 白葱と青葱の二色のソース

Pan-Fried Seasonal Fish Two-color sauce of white and green onions

#### 国産牛ロース肉のステーキ トリュフ風味のソース

Steaked Japanese Beef Loin with Truffle Flavor Sauce

# ショコラ ポワール バニラの香り

Chocolat Poire with Vanilla Flavor

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

¥11,000

#### 〜追加料金にて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

# ハマチとオクラのタルタル 柚子風味 鱒の卵添え

Young Yellow Tail and Okra Tartar with Trout Roe, "Yuzu" Citrus Flavor

# バナメイ海老と南瓜のヴィエノワーズ バジル風味 アメリケーヌソース

Vannamei Shrimp and Pumpkin Viennoise Basil Flavor with American Sauce

# トラフグと蓮根のタリオリーニ ボッタルガを鏤めて

"Tagliolini" with Tiger Puffer Fish and Lotus Root, with Bottarga

### 鮮魚のポワレ 白葱と青葱の二色のソース

Pan-Fried Seasonal Fish Two-Color Sauce of White and Green Onions

# 黒毛和牛ロース肉のステーキ トリュフ風味のソース

Steaked Japanese Kuroge Premium Beef Loin with Truffle Flavor Sauce

#### ショコラ ポワール バニラの香り

Chocolat Poire with Vanilla Flavor

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥15,000



# アミューズ

Amuse

海老・小麦・乳を使用しております Including Shrimp,Wheat and Milk

# 蟹と魚介のマリネ グレープフルーツジュレ 鱒の卵添え

Marinated Crab and Seafood with Grapefruit Julep and Red Caviar

# 淡路産猪豚のパテアンクルート

"AWAJI" Wild Boar Pig Pâté en croûte

#### 蟹とリーキソースのストラッチ 季節の葱と共に

"Stracci" with Crab and Leek Sauce, with Seasonal Leeks

#### 蟹と帆立のセクレトパパーダイベリカ包み焼き トリュフ風味

Crab and Scallops Wrapped in Secreto de Papada Iberica with Truffle Flavor

# 黒毛和牛のステーキ ポルチーニのソテー添え

Steaked Japanese Kuroge Premium Beef with Sautéed Porcini

#### エクアドル産カカオと紅まどんなのマリアージュ

Ecuadorian Cacao and Orange "Beni Madonna" Marriage

パン

Bread

小麦を使用しております Including Wheat

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

乳を使用しております Including Milk

¥20,000