

# Twilight

## アミューズ

Amuse

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 Our Staff If You Have Any Food Allergies or Intolerances

鮪のタルタル グリーンアスパラガスと温度卵 鱒の卵添え

Tuna Tartar, Green Asparagus and Temperature Egg, with Trout Roe

魚介ペーストと彩り野菜のペペロンチーノマーレ ボッタルガを鏝めて

Peperoncino Mare with Seafood Paste and Colorful Vegetables, with Bottarga

鮮魚のポワレ カラフルトマトのケッカソース サルサヴェルデ添え

Pan-Fried Seasonal Fish, Colorful Tomato Checca Sauce, with Salsa Verde

国産牛ロース肉のステーキ 新玉葱のアグロピカンテ添え

Steaked Japanese Beef Loin, with Fresh Onions Agropicante

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン

Honey Mousse Glace and Creme Citron

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)

¥12,700

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

近江牛ロース (60g)

¥15,200

"OMI" Premium Beef Loin

神戸牛ロース (60g)

¥17,900

"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

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 Our Staff If You Have Any Food Allergies or Intolerances

鮪のタルタル グリーンアスパラガスと温度卵 鱒の卵添え  
Tuna Tartar, Green Asparagus and Temperature Egg, with Trout Roe

帆立と春キャベツ 白魚のオイルソース  
Scallop and Spring Cabbage, Japanese Icefish Oil Sauce

魚介のタリオリーニ ボツタルガを鏝めて  
Seafood "Tagliolini" with Bottarga

鮮魚のポワレ カラフルトマトのケッカソース サルサヴェルデ添え  
Pan-Fried Seasonal Fish, Colorful Tomato Checca Sauce, with Salsa Verde

仔羊のロースト 香草レモンバター添え  
Roasted Lamb, Herbed Lemon Butter

ハチミツのムースグラッセとクレームシトロン  
Honey Mousse Glace and Creme Citron

## 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

## Primavera ~春~

アミューズ  
Amuse

魚介のマリネ 春の香りのヴェルドゥーラ  
Marinated Seafood with Spring Vegetables

雲丹とグリーンアスパラガスのグラタン仕立て サフラン風味  
Gratin of Sea Urchin and Green Asparagus with Saffron

蛍烏賊と山菜のキタツラ ボッタルガを鑊めて  
Firefly Squid and Mountain Vegetables with "Chitarra" and Bottarga

鮑と鮮魚のムニエル 筍の含め煮添え 木の芽の香り  
Meuniered Abalone and Seasonal Fish, Simmered Bamboo Shoots, Leaf Buds

黒毛和牛ロース肉のステーキ 野菜のモザイク  
Steaked Japanese Kuroge Premium Beef loin with Vegetables

イチゴのヴァシュラン ハーブの香り  
Strawberry Vacherin with Herbs

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.