

# 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

### 初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

### 海老・鰯・松の実のスパゲッティ オレガノとレモン風味

"Spaghetti" Shrimp, Sardine and Pine Nut, Oregano and Lemon Flavor

### 鮮魚のポワレ 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

### 国産牛ロースのステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Loin, Black Garlic Sauce

### 抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

### ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose 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) Japanese Kuroge Premium Beef Loin	¥12,700
近江牛ロース (60g) "OMI" Premium Beef Loin	¥15,200
神戸牛ロース (60g) "KOBE" Premium Beef Loin	¥17,900

※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

### 初鰹のカルパッチョと泉州水なすのサラダ ガスパッチョ仕立て

Bonito Carpaccio and "SENSHU" Eggplant Salad, Gazpacho Style

### メカジキのインボルティーニ ペストアラジェノヴェーゼ

Swordfish Involtini, Pesto Ala Genovese

### 自家製サルシッチャとトマトボロネーゼのタリアテッレ ペコリーノ風味

Salsiccia and Tomato Bolognese "Tagliatelle", Pecorino Flavor

### 鮮魚のポワレ 梅バターソース 皿うどんのインサラータ

Pan-Fried Seasonal Fish, Plum Butter Sauce, Sara Udon Insalata

### 国産牛フィレ肉のステーキ 黒ニンニクのソース

Steaked Japanese Beef Tenderloin, Black Garlic Sauce

### 抹茶ブリュレ アプリコットと玄米茶のアクセント

Green Tea Brulee, Apricot and Brown Rice Tea Accents

or

### ライチとラズベリーのコンポート ローズの香り

Lychee and Raspberry Compote, Rose Flavor

乳を使用しております Including Milk

## 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

## 三重県食材 ~MIE~

### 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

炙り真鯛と新姫果汁 胡瓜とオクラのグリーンガスパチョ キャビア添え  
Seared Sea Bream and "ARAHIME" juice, Green Gazpacho with Cucumber and Okra with Caviar

海鮮と筍のアーリオオーリオ 三重県産青さのりのヴィエノワーズ  
Seafood and Bamboo Shoots Aglio Aurio, Mie green laver Viennoise

鮮魚のポワレ 蛤のレモンバターソース  
Pan-Fried Seasonal Fish, Clam Lemon Butter Sauce

三重県産さくらポークバラ肉の煮込み 高菜のリゾット  
Braised pork belly with leaf mustard risotto

伊賀牛ロース肉のステーキ 甘酒チュイール添え  
Steaked "IGA" Beef Loin, with Sweet Sake Tuile

三重県産メロンとフロマージュブラン イセカルダモンコーラのフォーム  
"MIE" Melon and Fromage Blanc, Isecardamom Cola Form

### 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.