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　魚介系コンソメのサルサデンサ　梅バター風味
Poiret of Fish, Salsadensa with Seafood Consomme, Ume Butter Flavor

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　ペコリーノロマーノ
Salsiccia and Tomato Bolognese "Tagliatelle", Pecorinoromano

鮮魚のポワレ　魚介系コンソメのサルサデンサ　梅バター風味
Poiret of Fish, Salsadensa with Seafood Consomme, Ume Butter Flavor

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　～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 "NIIHIME" 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　チュイール添え
Steaked "IGA" Beef Loin, with 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.