

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

軽い薫香の戻り鰹 茄子のコンディメント 茗荷添え

Smoked Bonito, Eggplant Condiment with "Myoga" Japanese Ginger

烏賊と蕪のアーリオ・オーリオ・ヴェルデ 唐辛子フレークとポツタルガを鑲めて

"Aglio-Orio-Verde" of Squid and Turnip, Chili Pepper Flake and Bottarga

真鯛のポワレ 栗のブルブラン 生ハムのアクセント

Pan-Fried Red Sea Bream, Chestnut Beurre Blanc Sauce with Prosciutto

国産牛ロース肉のソテー ポルチーニのソース

～追加料金にてお肉を変更していただけます～

Choice of Beef Available with an Additional Charge

Japanese Kuroge Premium Beef Loin 黒毛和牛ロース +¥1,700

"MATSUSAKA" Premium Beef Loin 松阪牛ロース +¥4,200

"KOBE" Premium Beef Loin 神戸牛ロース +¥6,900

— デザートをお選びください —

Dessert

葡萄と無花果のマリアージュ

Mariage of Grapes and Fig

又は or

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp  
○

蟹  
Crab  
○

くるみ  
Walnut  
○

小麦  
Wheat  
○

そば  
Buckwheat  
○

卵  
Egg  
○

乳  
Milk  
○

落花生  
Peanut  
○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥11,000

※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

# Horizon

Western Course

## アミューズ

Amuse

軽い薫香の戻り鰹 茄子のコンディメント 茗荷添え

Smoked Bonito, Eggplant Condiment with "Myoga" Japanese Ginger

海老のカンノーロ 海老オイルのリコッタマヨネーズ

Shrimp Cannoli with Ricotta Mayonnaise of Shrimp Oil

鴨モモ肉の煮込みと揚げニンジンのタリオリーニ

"Tagliolini" with Duck Thigh Stew and Fried Carrot

真鯛のポワレ 栗のブルブラン 生ハムのアクセント

Pan-Fried Red Sea Bream, Chestnut Beurre Blanc Sauce with Prosciutto

国産牛フィレ肉のソテー ポルチーニのソース

Sauted Japanese Beef Loin with Porcini Sauce

— デザートをお選びください —

Dessert

葡萄と無花果のマリアージュ

Mariage of Grapes and Fig

又は or

紅茶のサバランと洋梨のコンポート

Black Tea Savarin with Pear Compote

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp

○

蟹  
Crab

○

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat

○

そば  
Buckwheat

卵  
Egg

○

乳  
Milk

○

落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

～Varieta di Carne～

カンパチと梨のマチェドニア キャビア添え

Macedonia of Greater Amberjack and Pear with Caviar

霧島黒豚の自家製ハムとカボチャのタルト

"Kirishima" Pork Ham and Pumpkin Tart

鶉とフォアグラのボッコチーノ レンズ豆とツルムラサキの煮込み添え

"Bocconcino" of Quail and Foie Gras, Stew of Lentil and Malabae Spinach

鮮魚のポワレ 凝縮した茄子のペースト フルーツトマトのケッカソース バジル風味

Pan-Fried Seasonal Fish with Eggplant Paste, Checca Sauce and Basil Flavor

黒毛和牛のカルネミスト 無花果とリコッタチーズのサラダ添え

Carnemist of Steaked and Stewed Kuroge Premium Beef with Fig and Ricotta Cheese Salad

シャインマスカットとエルダーフラワーのグラニテ

Granita of Muscat and Elder Flower

栗のパルフェ キャラメリゼした林檎とカシスのクランブル

Chestnut Parfait, Caramelized Apple and Cassis Crumble

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp

蟹  
Crab

くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat

そば  
Buckwheat

卵  
Egg

乳  
Milk

落花生  
Peanut

○

○

○

○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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