

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

初鯨のマリネと泉州水なす 茗荷のドレッシング 鱒の卵添え

Marinated bonito with "Senshu" water eggplant, Japanese ginger dressing with trout roe

— パスタをお選びください —

Choice of pasta

鰯とズッキーニのトラパネーゼ タリオリーニ ボッタルガを鏝めて

Sardine and zucchini trapanese sauce tagliolini with bottarga

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

又は or

モッツアレッタチーズとパプリカのamatriciana アマトリチャーナ スパゲッティ バジルソース添え

Spaghetti amatriciana with mozzarella cheese and bell peppers, basil sauce

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

— 魚料理をお選びください —

Choice of fish dish

鮮魚のボワレ クレソンと法蓮草のピューレ 赤味噌と香草のバター

Pan-fried seasonal fish with watercress and spinach puree, red miso and herb butter

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

又は or

鮮魚の紙巻き焼き 魚介系コンソメ仕立て アンチョビパウダーと共に

Paper-wrapped seasonal fish, seafood consomme with anchovy powder

小麦・卵を使用しております Including Wheat and Egg

— メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛肉サーロインのロースト グレモラータソース

Roast Japanese beef sirloin with gremolata sauce

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

又は or

国産牛肉とフォアグラのインヴォルト

Involtini of Japanese beef and foie gras

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

— デザートをお選びください —

Dessert

カフェショコラムース 柑橘のアクセント

Coffee chocolate mousse with citrus

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

又は or

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

Coconut parfait floating in melon soup

卵・乳を使用しております Including Egg and Milk

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.

¥12,000

※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

初鯉のマリネと泉州水なす 茗荷のドレッシング 鱒の卵添え

Marinated bonito with "Senshu" water eggplant, Japanese ginger dressing with trout roe

ボーノポークぎふの冷製コンフィとフォアグラのテリーヌ

Cold confit of "Buono pork Gifu" with foie gras terrine

魚介とグリーンアスパラガスのペスカトーレ イカ墨を練り込んだタリアテッレ

Pasta pescatore with seafood and green asparagus, squid ink tagliatelle

鮮魚と海老のヴィエノワーズ ナッツ風味 ブルサンのディップ添え

Nut-flavored viennoise of seasonal fish and shrimp with boursin dip

国産牛肉フィレのロースト グレモラータソース

Roasted Japanese beef fillet with gremolata sauce

— デザートをお選びください —

Dessert

カフェショコラムース 柑橘のアクセント

Coffee chocolate mousse with citrus

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

又は or

ココナッツパルフェ メロンスープに浮かべて

Coconut parfait floating in melon soup

卵・乳を使用しております Including Egg and Milk

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.

¥17,000

※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

アミューズ

Amuse

泉だこと泉州水なすのマリネ 酢橘の香り キャビア添え

Marinated "Izumi" octopus and "Senshu" eggplant, sudachi aroma with caviar

泉州玉ねぎと煮鮑 雲丹ソース

"Senshu" onion and braised abalone with sea urchin sauce

犬鳴ポークのロースト ホワイトアスパラガスのエチューベ

Roasted "Inunaki Pork" with white asparagus etuvée

鮮魚とフォアグラのムニエル 葱と生姜のソース

Pan-fried fresh fish and foie gras with green onion and ginger sauce

近江牛のロースト らっきょうのアクセント

Roasted "OMI" beef with pickled shallot

小夏とアールグレイジュレ

"Konatsu" orange and earl grey jelly

和歌山県産小玉スイカとソーテルヌワインの香るマチェドニア

Macedonia of "Wakayama" mini watermelon with Sauternes wine aroma

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee or 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.

¥22,000

※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