

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

麴漬け鰯の軽い燻製 大根のマリネ ボッタルガを鏤めて

Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white raddish with bottarga

紅ずわい蟹と菜の花のアメリケーヌバターソース スパゲッティ

Spaghetti, American butter sauce with red snow crab and canola flower

鮮魚のポワレ バッカラのアグロピカンテ 生ハムのアクセント

Pan-fried seasonal fish, bacalao agropiante and dry cured ham

国産牛ロース肉のロースト キノコのタプナードソース

Roasted Japanese beef loin with mushroom tapenade sauce

フロマージュブランのムースグラッセ

Fromage blanc mousse glatee

## 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

麴漬け鰯の軽い燻製 大根のマリネ ボッタルガを鏝めて

Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white raddish with bottarga

ずわい蟹とモッツァレラチーズのクレスペッラ バジルソース

Snow crab and mozzarella cheese crape with basil sauce

トリュフとゴロゴロボロネーゼのタリオリーニ 温度卵ソースのアクセント

Tagliolini, Bolognese sauce with truffle and soft boiled egg sauce

鮮魚と帆立貝柱のポワレ 帆立メイラードとオレンジのソース

Pan-fried seasonal fish and scallop, maillard sauce with scallop and orange

国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え

Roasted Japanese beef tenderloin with sauteed foie gras

タルトショコラとフリュイルージュ

Chocolate tart and fruits rouges

## 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

### 剣先烏賊と胡瓜のサルサ キャビア添え

Swordtip squid and cucumber salsa with caviar

### とらふぐのヴァポーレ 菜の花のエチューベ添え 柚子とアンチョビのソース

Tiger pufferfish vapore with canola flower etuve, "Yuzu" citrus and caviar sauce

### 霧島黒豚のスペッツァティーノ ニョッキグランデ

"Kirishima" black pork spezzatino with gnocchi grande

### 鮮魚のポワレ 春菊ピュレ添え ずわい蟹と焼き葱のフレッシュトマトソース 生姜風味

Pan-fried seasonal fish with crown daisy puree, snow crab and grilled leek with fresh tomato sauce, ginger

### 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのソテー ほろ苦いオレンジのマルメラータ

Japanese Kuroge premium beef tenderloin and sauteed foie gras with Marmellata orange sauce

### 青りんごのコンポートとカカオパルプのグラニテ

Green apple compote and cacao fruit pulp granita

### あまおうのヴァシュラン

"Amaou" strawberry vacherin

## 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.

¥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