

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

麹漬け鯵の軽い燻製 大根のマリネ ボッタルガを鏤めて  
Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white radish 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 キノコのタブナードソース  
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 glacee

## パン

Bread

コーヒー/紅茶  
Coffee / Tea

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○  
※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関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

麹漬け鯵の軽い燻製 大根のマリネ ボッタルガを鏤めて  
Lightly smoked yellowtail in rice malt and marinated white radish with bottarga

ずわい蟹とモツツアレッラチーズのクレスペッラ バジルソース  
Snow crab and mozzarella cheese crepe with basil sauce

トリュフとゴロゴロボロネーゼのタリオリーニ 溫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

霧島黒豚のスペツツアティーノ ニヨッキグランデ  
"Kirishima" black pork spezzatino with gnocchi grande

鮮魚のポフレ 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