

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

本鮓のタルタルと菜の花 キャビア添え レモン風味のコンディメント
Bluefin tuna tartar and canola flower with caviar, lemon flavored condiment

たらば蟹のパートフィロ包み焼き
Baked king crab wrapped in phyllo pastry

黒毛和牛の赤ワイン煮込みのマッケローニ 燻製モッツァレッラ
Macaroni, braised Japanese Kuroge premium beef with red wine with smoked mozzarella cheese

鮮魚と蛤のウミド 柚子風味
Seasonal fish and hard clam in umido with "Yuzu" citrus

仔羊のロースト サワークリームとジャガイモのピュレ添え 香草風味のソース
Roast lamb with sour cream and potato puree, herb 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

いちごとショコラのミルフィーユ
Millefeuille with strawberry and chocolate

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.

¥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