

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

軽い烏賊の墨煮とグリーンアスパラガスのスパゲッティ ボッタルガを鏝めて

Spaghetti, lightly squid ink sauce with green asparagus, bottarga

鮮魚のポワレ 自家製ンドウイヤのペペロナータ

Pan-fried seasonal fish, with home-made "nduja" sausage peperonata

国産牛ロース肉のロースト トリュフソース

Roasted Japanese beef loin with truffe sauce

いちごと桜の香るムラング・シャンティ

Meringue chantilly flavored with strawberries and cherry blossom

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

鮪とリコッタチーズのリゾサラダ 鱒の卵添え

Tuna and ricotta cheese rice salad with trout roe

魚介とモッツアレラチーズのインヴォルト

Rolled seafood and mozzarella cheese

仔羊の煮込みとポルチーニのパッパルデッレ ペコリーノ・ロマーノ風味

Pappardelle, braised lamb and porcini with pecorino romano

鮮魚のムニエル 大葉のブルブランソース

Pan-fried seasonal fish, perilla beurre blanc sauce

国産牛フィレ肉のローストとリードヴォー トリュフソース

Roasted Japanese beef tenderloin and sweetbread with truffe sauce

イタリア産ピスタチオのエスプーマ フリュイルージュと共に

Espuma of Italian pistachio with red berry fruits

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

本鮪のフィオーレ キャビア添え 小さな菜園

Garden of bluefin tuna and green salad with caviar

オマール海老と筍のストウファート 生ハム添え

Braised lobster and bamboo shoot with dry cured ham

黒毛和牛のコンソメ サフランのボッコンチーニ

Japanese Kuroge premium beef consomme with saffron bocconcini

鮮魚のムニエル 新玉葱のグリル 貝エキスのカルボナーラソース

Seasonal fish meuniere, grilled new onions, carbonara sauce with shellfish

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフ風味のパートフィロ添え

Sauteed Japanese Kuroge premium beef tenderloin and foie gras with truffle phyllo pastry

ショコラ・ブランのクレムー 白いちごとさくらももいちごのマリアージュ

White chocolate cremeux, white strawberries and "Sakura Momo Ichigo" strawberries

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