

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 truffle 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

鮑と魚介のマリネ 春の香りのヴェルドゥーラ

Marinated abalone and seafood with spring vegetables

舌平目とグリーンアスパラガスの雲丹包み焼き

Baked sole wrapped around green asparagus and sea urchin

オマール海老と筍のケッカソース リコッタチーズのトルテリーニ 木の芽の香り

Tortellini with ricotta cheese, checca sauce of lobster and bamboo shoot, leaf bud

鮮魚と蛍烏賊のソテー 山菜のフリット添え

Sauteed seasonal fish and firefly squid with deep fried mountain vegetables

黒毛和牛ロース肉のレタンゴロ 春のモザイク

Rettangolo, Japanese Kuroge premium beef loin and spring vegetables

桜香るマカロン・フランボワーズ

Framboise macaron flavored with cherry blossom

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