

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

鰹のグリルと泉州水なすのサラダ レモン風味のアンチョビパン粉を鏝めて

Grilled bonito and "Senshu" eggplant salad with breadcrumbs flavored with anchovy and lemon

海鮮とズッキーニのペスカトーレ タリオリーニ バジル風味

Tagliolini pescatora, seafood and zucchini with basil

鮮魚のポワレ 白いんげん豆のペースト クルミのソース

Pan-fried seasonal fish with white kidney bean past, walnut sauce

国産牛ロース肉のロースト 白葱と菘の旨味オイルソース

Roasted Japanese beef loin, oil sauce of welsh onion and chinese chive

マンゴーとココナッツのブランマンジェ

Blancmange, mango and coconut

## 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

鰹のグリルと泉州水なすのサラダ レモン風味のアンチョビパン粉を鏝めて  
Grilled bonito and "Senshu" eggplant salad with breadcrumbs flavored with anchovy and lemon

自家燻製サーモンのトルタ カマンベールチーズのムース イクラ添え  
Home-made smoked salmon torta, camembert cheese mousse with salmon roe

鴨モモ肉の煮込みと牛蒡のタリアテッレ 山椒オイルのアクセント  
Tagliatelle, braised duck thigh and burdock, Japanese pepper oil

鮮魚のポワレ グリーンアスパラガスのエチューベ 梅ソース  
Pan-fried seasonal fish with steamed green asparagus, plum sauce

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 and sauteed foie gras

## ハーブの香るフォレノワール

Black forest cake with herbs

## 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.

¥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

煮鮑と緑豆のすり流し 雲丹とキャビア添え

Simmered abalone and pureed mung beans soup with sea urchin and caviar

海鮮と甘夏のマリネ ホワイトアスパラガスとパプリカ 生ハムのアクセント

Marinated seafood and "Amanatsu" orange, with white asparagus and bell pepper and dry-cured ham

鹿肉ロースのコンフィとフォアグラのソテー 落とピチのアーリオ・オーリオ添え

Venison confit and sauteed foie gras, butterbur and "Pici" pasta aglio olio

鮮魚のグリル パンチェッタと野菜のスキヤッチャータ 山椒風味

Grilled seasonal fish, pancetta and vegetables schiacciata flavored with Japanese pepper

黒毛和牛フィレ肉のロースト 抹茶のムース添え

Roasted Japanese Kuroge premium beef tenderloin with matcha mousse

アンデスメロンとクリームチーズのパルフェ

Andes melon and cream cheese parfait

## 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.

¥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