

# 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

カワハギと茗荷のタルタル キャビア添え 穂紫蘇の香り

Filefish and Japanese ginger tartar with caviar, flavored with perilla flower

雲丹と穴子のベッカフィーコ バジル風味

Sea urchin and conger eel beccafico with basil

オマール海老のズッパインブロード イカ墨を練り込んだラビオリを浮かべて

Lobster soup in broth with ravioli of squid ink

鮮魚のポワレ じっくり鰹のエキスを凝縮したソース コラトゥーラ風

Pan-fried seasonal fish with condensed bonito sauce, colatura style

黒毛和牛フィレ肉のロースト 2色のアスパラガスのエチューベ添え

Roasted Japanese kuroge premium beef tenderloin with bicolored asparagus etouee

チェリー・パブロヴァ

Cherry pavlova

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