# Twilight

## Western Course

アミューズ
Amuse

鰤のマリネ 昆布と柚子風味のソットアチェート 鱒の卵添え
Marinated yellowtail, pickled vegetables flavored with kelp and "Yuzu" citrus, trout roe

紅ずわい蟹と蕪のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ボッタルガを鏤めて
Spaghetti, aglio e olio, red snow crab and turnip with bottarga

真鯛のポワレ 根菜のエチュベと春菊ピュレ もろみのアラビアータソース
Pan-fried sea bream, root vegetables etuvee and crown daisy puree with "Moromi" arrabbiata sauce

国産牛ロース肉のロースト スパイスと赤ワインのコンチェントラート
Roasted Japanese beef loin with concentrate of spices and red wine

マンダリンオレンジのティラミス仕立て
Mandarin orange tiramisu

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

| 海老 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | Cashewnuts | 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

鰤のマリネ 昆布と柚子風味のソットアチェート 鱒の卵添え
Marinated yellowtail, pickled vegetables flavored with kelp and "Yuzu" citrus, trout roe

海老と茸のヴィエノワーズ シェリーヴィネガー風味のアメリケーヌソース
Shrimp and mushrooms viennoise with american sauce flavored with sherry vinegar

鴨モモ肉の煮込み 青葱と大根 タリオリーニ 生姜風味
Tagliolini, braised duck thigh, green onion and Japanese radish, flavored with ginger

鮮魚のカルトッチョ 蕪のズペッタ 生ハム添え
Sesasonal fish cartoccio, turnip soup with dry cured ham

国産牛フィレ肉のロースト トリュフソース
Roasted Japanese beef tenderloin with truffle sauce

ラ・フランスのロティ エピス香るショコラと共に
Roasted la france pear, chocolate flavored with epice

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

| 海老 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | Cashewnuts | 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

鰤のマリネ 凝縮した蕪と翡翠ピュレ キャビア添え
Marinated yellowtail, turnip and green puree with caviar

蟹と海鮮のストゥファート
Braised crab and seafood

カボチャを練り込んだ鴨肉のラビオリ　大根の含め煮添え　トリュフ風味
Pumpkin ravioli with duck, simmered Japanese radish, truffle

鮑と鮮魚のムニエル 里芋のニョッコ 焦がしバターソース
Abalone and seasonal fish meuniere, taro gnocchi with brown butter sauce

蝦夷鹿ロース肉のロースト ミックスベリーのマルメラータ添え
Roasted "Ezo" venison loin with mixed berry marmellata

ピュイ・ダムール オ ポム
Puits d'Amour with apple

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee / Tea

| 海老 | カシューナッツ | 蟹 | くるみ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | Cashewnuts | 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