

Dinner

Menu A

¥7,000

Prosciutto, mozzarella, clams, eggplant and broccoli terrine with vinegar and miso sauce

生ハムとモッツアレラ あさりとなすび・ブロッコリーのテリーヌ
酢みそを使ったソース

Potage soup of the day

本日の温かいポタージュスープ

Red bream Poêle with mushroom cream sauce

金目鯛のポワレ
キノコのクリームソース

Granita

グラニテ

Herb Flavor Spanish Iberian pork Cutlet

スペイン産イベリコ豚のカツレツ
香草風味

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee

コーヒー

※Above prices include tax and service charge.

※If you have any food allergies, please feel free to let us know.

※Please note that the menu may differ from the menu depending on the availability on the day.

We appreciate your understanding.

Dinner

Menu B

¥8,500

Marinated smoked salmon and scallops Salad style with Yogurt sauce and Basil aroma

スモークサーモンとホタテのマリネ サラダ仕立て
ヨーグルトソースとバジルの香り

Tender pork belly and fruit Cutlet Red wine sauce

やわらかい豚バラ肉とフルーツのカツレツ
赤ワインソース

Clams and vegetable minestrone in Magic film

あさりと野菜のミネストローネ 魔法のフィルム

Herb Flavor Sea bream Poiret

真鯛のポワレ 香草風味

Granita

グラニテ

Choose a main dish

Japanese beef fillet with Onion Jus

やわらかい国産赤身牛フィレ肉
オニオンのジュ

or

Grilled Canadian Lobster, Tapenade sauce

カナダ産オマール海老のグリエ
タップナードソース

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee Mignardise

コーヒー ミニャルディーズ

Dinner

Menu C ¥10,500

Pate en croute with Spanish Iberian pork, Marinated mushrooms Ravigote sauce

スペイン産イベリコ豚のパテアンクルート
キノコのマリネとラビゴットソース

Part-fillo of Hokkaido scallops and seafood Sauce Américaine

北海道産ホタテ貝と魚介のパートフィロ包み
オマールのソース

Clams and vegetable minestrone in Magic film

あさりと野菜のミネストローネ 魔法のフィルム

Flatfish meuniere Champignon duxelle and cheese aromas wite Porto sauce

平目のムニエル
シャンピニオンデュクセルとチーズの香り
ポルト酒のソース

Granita

グラニテ

Choose a main dish

A-5 Wagyu fillet (small amount)

最高級A-5ランク黒毛和牛フィレ肉を少々

or

Grilled Canadian Lobster with Tapenade sauce

カナダ産オマール海老のグリエ
タップナードソース

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee Mignardise

コーヒー ミニャルディーズ

Dinner

Menu D

¥18,000

Warm chikin and foie gras galantine Salad style

若鶏とフォアグラの温かいガランティース
サラダ仕立て

Sautéed Abalone and Scallops with Herb butter

鮑とホタテ貝のソテー
香草バターの香り

Canadian Lobster and crab mousse Soufflé-style

カナダ産オマール海老と蟹のムース
スフレ仕立て

Granita

グラニテ

A-5 Wagyu fillet Onion Jus

最高級A-5ランク黒毛和牛フィレ肉
オニオンのジュ

Today's special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee Mignardise

コーヒー ミニャルディーズ