

COURSE 6,000yen

野菜のアミューズ
Vegetables Amuse

前菜から1品お選び下さい
Please choose one article from the Appetizer

季節のベジタブルポタージュ
Seasonal Vegetable Potage

市場からの本日の鮮魚
おすすめの調理法で
Today's fresh fish from Market
Recommended Recipe

お肉料理から1品+コントロール
※ソースをお選び下さい。
Meat dish from One piece + contorno
Please choose a sauce

デザートから1品お選び下さい。
Please choose one article
from Desserts

パン、コーヒー又は紅茶
Bread, tea or coffee

COURSE 8,000yen

野菜のアミューズ
Vegetables Amuse

前菜から1品お選び下さい
Please choose one article from the Appetizer

フォアグラのソテーと
季節のベジタブルポタージュ
Foie Gras Sauteed and
Seasonal Vegetable Potage

お魚料理から1品お選び下さい
Please choose one article
from Fish dishes

国産F1牛テンダーロインのグリル
※ソースをお選び下さい。
Grilled Japanese F1 beef tenderloin
Please choose a sauce

ズワイガニと茸のタリアテッレ 柚子の香り
Snow crab and mushroom tagliatelle with a hint
of yuzu citrus

デザートから1品お選び下さい。
Please choose one article
from Desserts

パン、コーヒー又は紅茶
Bread, tea or coffee

SELECT Appetizers

インカポテトのフリーコ 鱈のフリット タイム風味
Inca's Awakening potato frico and cod fritto seasoned with thyme
小海老ときのこ ポテト 九条葱風味のグリーンアヒージョ
Small shrimp and Mushrooms Potato Kujo green onion of Green ajillo
ポロ葱と生ハムのグラタン 柚子七味の香り
Porro leek and Prosciutto Gratin Citron Seasoning Fragrance
マグロとアボカド マイクロホワイトセロリのタルタル
Tuna and Avocado Micro White celery of tartare
みやぎサーモンの炙りとほうれん草
Miyagi Salmon Roast and spinach
鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのヴィネグレット
Grilled fresh fish Carpaccio Kale Crash lemon vinaigrette
フォアグラとしいたけのパテ
Pâté of Foie Gras and Shiitake

SELECT Seafood

市場からの本日の鮮魚 おすすめの調理法で
Today's fresh fish from Market Recommended Recipe
ムール貝の白ワイン蒸し ハーブの香り
Mussels Steamed with White Wine Fragrant Herb
天然赤海老のカリビアングリル 彩り大根 柑橘のヴィネグレットで
Natural red prawns Caribbean grilled Colorful ellowtail Citrus vinaigrette
カナダ産ロブスターテール アメリケーヌとトマトサルサで
Canadian Lobster Tail Americaine tomato salsa
ソフトシェルクラブのフリット ペルー風ココナッツクリーム煮 カレーリーフとライム風味
Soft-shell crab frit Peruvian CoconutCream Stew Curryleaf lime

SELECT Meat

お肉屋さんのハンバーグ Butcher's choice Hamburg steak	十勝どろ豚ロース Tokachi Dorobuta Pork Roast	あいち鴨フィレ肉 Aichi duck fillet
US産ブラックアンガス牛サーロイン US Black Angus beef sirloin	オーストラリア産 ラム肩ロース Roast shoulder of Australian lamb	本日おすすめの肉料理 お勧めの調理法で Today's Recommended meat dish Recommend Recipe
US産ハラミ肉 American skirt steak	徳島県産 阿波尾鶏腿肉 Tokushima Awaodori chicken thigh	

SAUCES ※ソースを以下4種よりチョイス

■カリビアンバター&ライム Caribbean butter & Lime	■すりおろし人参ソース Grated carrot sauce	■本日のおすすめソース Today's recommend sauce	■九条葱のチミチュリ Kujo green onionchimichurri sauce
■トマトサルサ ピコ・デ・ガヨ Tomato salsa pico de gallo	■赤ワインソース Red wine sauce	■北海道産ホースラディッシュのソース Horse radish sauce from hokkaido	

SELECT Desserts

本日のデザート
Today's Dessert

オーガニックコーヒーの極上ティラミス
Organic coffee Premium tiramisu

ボタニカルアイスクリーム 3種盛り合わせ
Botanical ice cream Three assortment

色鮮やかな紅玉のテリーヌ シトラスのザバIONEネ添え
A colorful Jonathan Apple Terrine, with a Citrus Zabaione