



MAIN DINING CABANA

COURSE MENU



Special Course

6,000yen

Amuse
アミューズ

Today's Carpaccio Winter Vegetable Salad accented
with Wasabi Sphere

本日のカルパッチョ 冬野菜のサラダと
山葵のスフェールをアクセントに

Crab and Tomato Pasta or This Month's Potage

蟹とトマトのパスタ
もしくは今月のポタージュ

Fish Directly from Nagahama and Saimaki Shrimp
with Lard with Herbs and Shungiku Sauce

長浜直送のお魚と才巻海老
ハーブ香るラルドと春菊のソース

or

Spanish Iberico Pork Poeler, Endive and Nut Salad
with Two Kinds of Sauce

スペイン産 イベリコ豚のポワレ
アンディーブとナッツのサラダ 2種のソース

additional fish or meat dishes + ¥1,000

魚料理と肉料理を追加 + ¥1 0 0 0

Bream, Roe and Flying Fish with Rausu Kelp Chazuke

鯛といくら あご 羅臼産昆布のだし茶漬け

Ruby Red Apple Compote and Kumquat Gelee,
Hazel Nut Meringue with ginger Sauce

紅玉のコンポートと金柑のジュレ
ヘーゼルナッツのメレンゲ ジンジャーソース

おすすめ

Special Course

8,000yen

Amuse
アミューズ

Today's Carpaccio Winter Vegetable Salad accented
with Wasabi Sphere

本日のカルパッチョ 冬野菜のサラダと
山葵のスフェールをアクセントに

Crab and Tomato Pasta or This Month's Potage soup

蟹とトマトのパスタ
もしくは今月のポタージュ スープ

Fish Directly from Nagahama and Saimaki Shrimp
with Lard with Herbs and Shungiku Sauce

長浜直送のお魚と才巻海老
ハーブ香るラルドと春菊のソース

Limoncello Granita

リモンチェッロのグラニータ

Beef Fillet Poeler with Artichoke Frits,
and Tarragon and Mushroom Sauce

牛フィレ肉のポワレ
アーティチョークのフリット添え
エストラゴンとマッシュルームのソース

Bream, Roe and Flying Fish with Rausu Kelp Chazuke

鯛といくら あご 羅臼産昆布のだし茶漬け

Ruby Red Apple Compote and Kumquat Gelee,
Hazel Nut Meringue with ginger Sauce

紅玉のコンポートと金柑のジュレ
ヘーゼルナッツのメレンゲ ジンジャーソース

Special Course

10,000yen

Amuse
アミューズ

Grilled Red Bream and Saimaki Shrimp Cru,
with our Aromatic Rose and Yuzu Sauce

金目鯛の炙りと才巻海老のクリュ
薔薇の香りと柚子の香りのソースで

Cod Roe and Soft Turnips with Ham and Sage Butter Sauce

鱈の白子と蕪の柔らかに
生ハムとセージ香るバターソース

Karasumi and Clam Pasta
からすみと蛤のパスタ

Canadian Lobster and Shrimp Poeler with Sauce Napoule

カナダ産オマール海老のポワレ ソースナプール

Limoncello Granita

リモンチェッロのグラニータ

Japanese Beef Poeler and Yamagata Prime Maitake Roast
with Red Wine Sauce

国産牛のポワレ 山形県最上舞茸のロースト
赤ワインソース

Ezo Abalone Chazuke with Rausu Kombu Stock

蝦夷アワビ あご 羅臼産昆布のだし茶漬け

Valrhona, Extra Bitter Mousse and Kumamoto Chestnut
Monbran with White Sesame Caramel Sauce

ヴァローナ エクストラビターのムースと
熊本和栗のモンブラン 白ごまキャラメルソース