

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
※ソースをお選び下さい。
Meat dish from One piece
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

ズワイガニとトロトロねぎのニョッキ
トマトクリームソース
Snow crab and trochi onion gnocchi
Tomato cream sauce

パティシエ特製その日のデザート
Today's Dessert

パン、コーヒー又は紅茶
Bread, tea or coffee

SELECT Appetizers

ヤリイカのファルシー
Spear squid farcie

つぶ貝とエリンギ茸のアヒージョヴェルデ
Whelk and eringi mushroom ajillo verde

牛すじとポロ葱・さつまいものサルヌ風　とろとろ煮込みスープ「ロクロ」
Sarunu-style beef tendon and leeks in a creamy "locro" stew

マグロとアボカド　マイクロホ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

赤海老と冬瓜　ブラットオレンジのカクテル
Red rice prawn and winter gourd, blood orange cocktail

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　ハマグリ　赤貝　野菜のエチュベ　熱々ココットで
Mussels, orient clam, blood clam, vegetable étuvée　on a hot cocotte

カリビアンガーリックシュリンプ
Caribbean garlic shrimp

オマール海老のブイヤベース
Lobster　bouillabaisse

SELECT Meat

お肉屋さんのハンバーグ
Butcher's choice Hamburg steak

US産ブラックアングス牛サーロイン
US Black Angus beef sirloin

カナダ産ハラミ肉
Canadian skirt steak

薩摩軍鶏もも肉
Satsuma Wakashamo Chicken Thigh

イベリコ豚肩ロース肉
Iberico pork shoulder butt

オーストラリア産　ラム肩ロース
Roast shoulder of Australian lamb

オーストラリア産厚切り牛タンのグリル
葱とチミチュリソース

Thick grilled slices of Australian beef tongue
with spring onions and chimichurri sauce

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

SAUCES　※ソースを以下よりお選びください

■カリビアンバター&ライム
Caribbean butter & Lime

■ジャポネソース
Japonais sauce

■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

■九条葱のチミチュリ
Kujo green onionchimichurri sauce

■テンダーハウス特製チーズタッカルビスタイル
Tender House specialty cheese dak-galbi style

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

バスク風チーズケーキ　キャラメルとバナナのソース
Basque cheesecake with caramel and banana sauce