



Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 20:00



Prelude / プレリュード

Amuse-Bouche

Snow Crab and Apple Remoulade

カニとリンゴのレムラード

Marinated Yellowtail with Ginger Jelly Dressing

鰯のマリネ 生姜のジュレドレッシング

Potato Pavé with Raclette

ポテトパヴェ ラクレット

Sweet Potato and White Radish Soup

さつまいもと大根のスープ

Sous-Vide Monkfish with Crown Daisy Genovese-Style Sauce

鮫のスーヴィード 金沢春菊のジェノヴェーゼ

Roasted Lamb Spare Ribs

仔羊のスペアリブの低温ロースト

OR

Grilled Toyama Beef Sirloin with Baked Kaga Sweet Potato , Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル(50 g) 五郎島金時のベイク トリュフソース (+¥3,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

Gourmandise / グルマンディーズ

Amuse-Bouche

Snow Crab and Apple Remoulade

カニとリンゴのレムラード

Marinated Yellowtail with Ginger Jelly Dressing

鰯のマリネ 生姜のジュレドレッシング

Potato Pavé with Raclette

ポテトパヴェ ラクレット

Sweet Potato and White Radish Soup

さつまいもと大根のスープ

Fried Cod Roe with Green Onion Espuma

白子フリット 長葱のエスプーマ

Sous-Vide Monkfish with Crown Daisy Genovese-Style Sauce

鮫のクーヴィード 金沢春菊のジェノヴェーゼ

Roasted Lamb Spare Ribs

仔羊のスペアリブの低温ロースト

Roasted Beef Rump with Japanese Pepper and Sesame Sauce

国産牛モモ肉のロースト 実山椒と胡麻のソース

OR

Grilled Toyama Beef Sirloin with Baked Kaga Sweet Potato , Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル(50 g) 五郎島金時のベイク トリュフソース (+¥3,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥10,000

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

*All prices are inclusive of tax and service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。