



# Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 19:30



## Seasonal Course -Autumn- シーズナルコース - オータム -

### Amuse

**Tête de Moine Rosettes with Seasonal Fruit Marinade and Jamón Serrano**  
テート・ド・モアンヌと旬のフルーツのマリネ ハモン・セラーノ

**Mousseline de Hokkaido St-Jacques**  
北海道産帆立貝のムースリレーヌ

**Creamy Porcini Risotto with Duck Confit**  
ポルチーニ茸とダックコンフィのクリームリゾット

**Sautéed Seasonal Fukuragi (Young Yellowtail), Roasted Eggplant Crème**  
旬の福来魚のソテー 焼き茄子のクレーム

**Roasted Lamb Loin with Seasonal Fig**  
仔羊背肉のロースト 無花果と共に

OR

**Grilled TOYAMA Beef Sirloin with WASABI Cream Sauce**  
富山和牛サーロインのグリル 醤油香るワサビクリームソース  
( 70g +¥3,000 / 100g +¥5,000 / 140g +¥9,000 )

**Bread and Smoked Butter**  
ブレッドとスモークバター

### Dessert

**Kaga Bo-cha Blancmange with Japanese Pear Compote**  
加賀棒茶のブランマンジェ 和梨のコンポート

**Coffee or Tea**  
コーヒー又は紅茶

¥ 9,000

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。