

Pate of Japanese chicken, green olive marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton 国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ 滑子とドライフルーツのマリネ ディジョンマスタード クルトン

. . .

Soup of the day 本日のスープ

. . .

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera 鰆のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエラ

or

Kagoshima chicken leg confit, braised red cabbage, mashed potatoes, mustard sauce 鹿児島県産鶏腿肉のコンフィ 赤キャベツのブレゼ マッシュドポテト マスタードソース

. . .

Vanilla whipped ganache choux, salted caramel ice cream, crème anglaise バニラガナッシュシュー 塩キャラメルアイスクリーム アングレーズ

. . .

Coffee

コーヒー

¥4,500 (4,950)*



Pate of Japanese chicken, green olive marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton 国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ 滑子とドライフルーツのマリネ ディジョンマスタード クルトン

. . .

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera 鰆のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエ

. . .

Grilled Australian beef sirloin sautéed seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine sauce オーストラリア産牛サーロインのグリル 季節野菜のソテーとマッシュドポテト 赤ワインソース

Change to Japanese beef + ¥2,000 (2,200)* 国産牛への変更を+ ¥2,000 (2,200)*で承ります

. . .

Vanilla whipped ganache choux, salted caramel ice cream, crème anglaise バニラガナッシュシュー 塩キャラメルアイスクリーム アングレーズ

. . .

Coffee

コーヒー



Marinated sea bream, amanatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée 真鯛のマリネ 甘夏 こごみ マッシュルーム ダンデライオンリーフピューレ

. . .

Soup of the day 本日のスープ

. . .

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera 鰆のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエラ

. . .

Grilled Japanese beef tenderloin sautéed seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine sauce 国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のソテーとマッシュドポテト 赤ワインソース

. . .

Dark chocolate cream, pear, crumble, chocolate sauce ダークチョコレートクリーム 洋梨 クランブル チョコレートソース

. . .

Coffee

コーヒー

¥9,000 (9,900)*

APPETIZERS 前菜

S -	Pate of Japanese chicken, green olive marinated nameko mushroom with dried fruits, dijon mustard, crouton 国産鶏肉のパテ グリーンオリーブ	¥3,400 (3,740)*
	滑子とドライフルーツのマリネ ディジョンマスタード クルトン	
	Marinated sea bream, amanatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée 真鯛のマリネ 甘夏 こごみ マッシュルーム ダンデライオンリーフピューレ	¥4,200 (4,620)*
	Selection of assorted cheeses and charcuterie チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ	¥4,800 (5,280)*
V -	Mixed lettuce leaves ミックスリーフサラダ	¥1,700 (1,870)*
	Caesar salad, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥2,700 (2,970)*
	Niçoise salad, bluefin tuna, egg, olives, anchovy, tomato ニース風サラダ 本マグロと卵 オリーブ アンチョビ トマト	¥3,700 (4,070)*
	Snow crab salad, mango, avocado, cocktail sauce ズワイ蟹のサラダ マンゴー アボカド カクテルソース	¥4,000 (4,400)*

SOUP スープ

Soup of the day 本日のスープ	¥1,400 (1,540)*
S - Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,700 (1,870)*

MAIN DISH メインディッシュ

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahij tomato lemon confit riviera 鰆のポワレ 紅心大根 おかひじき トマトレモンコンフィリビエ	
S - Kagoshima chicken leg confit, braised red cabbage mashed potatoes, mustard sauce 鹿児島県産鶏腿肉のコンフィ 赤キャベツのブレゼ マッシュドポテト マスタードソース	¥4,800 (5,280)*
S - Australian beef sirloin steak (for 2 persons) grilled baby lettuce, cafe de Paris butter sauce, pomme オーストラリア産牛サーロインのステーキ (2名様分) ベビーレタスのグリル カフェドパリバターソース ポメリーマ	
Grilled Japanese beef tenderloin sautéed seasonal vegetables, mashed potatoes, red wi 国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のソテーとマッシュドポテト 赤ワインソース	¥7,200 (7,920)* ne sauce

SIDE DISH サイドディッシュ

Mashed potatoes or french fries マッシュドポテト または フレンチフライ	¥1,300 (1,430)*
V - Steamed vegetables 温野菜	¥1,300 (1,430)*
V - Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,300 (1,430)*
V - Sautéed green asparagus グリーンアスパラガスのソテー	¥1,500 (1,650)*