

# Petit

Today's appetizer or soup

本日の前菜またはスープをお選びください

• • •

Choice of

メインディッシュをお選びください

Week's choice speciality

今週のおすすめ

Beef curry

ビーフカレー

Spaghetti firefly squid and spring cabbage cream sauce, parmesan, black pepper

蛸烏賊と春キャベツのクリームスパゲッティー パルメザン ブラックペッパー

Chef's recommended salad

シェフおすすめのサラダ

• • •

Lemon meringue tart, raspberry sorbet

レモンメレンゲタルト ラズベリーソルベ

• • •

Coffee

コーヒー

¥3,200 (3,520)\*

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.*

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

*\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

\* ( ) 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

# *Bistro*

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 デイジョンマスタード 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

鯖のポワレ 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)\*

# Gourmand

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 デイジョンマスタード クルトン

• • •

Pan fried Spanish mackerel, watermelon radish, okahijiki, tomato lemon confit riviera

鱈のポワレ 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

¥6,500 (7,150)\*

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.*

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。*

*\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

*\* ( ) 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。*

## 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 滑子とドライフルーツのマリネ デイジョンマスタード クルトン	¥3,400 (3,740)*
Marinated sea bream, amanatsu citrus, ostrich fern, mushroom, dandelion leaf purée 真鯛のマリネ 甘夏 ごとみ 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, okahijiki tomato lemon confit riviera 鱈のポワレ 紅心大根 おかひじぎ トマトレモンコンフィリビエラ	¥4,800 (5,280)*
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, pommery mustard 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 ポメリーマスタード	¥6,200 (6,820)*
Grilled Japanese beef tenderloin sautéed seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine sauce 国産牛テnder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)*

## 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)*

*Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.*

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。*

*\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.*

*\* ( ) 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。*