DINNER COURSE

ディナーコース ¥7.700 ~

AMUSE

新玉ねぎと蛤のブランマンジェ Blancmange with Fresh Onion and Clam

HORS-D' OEUVRE FROID

日向鶏と柑橘のバロンティーヌ "HYUGADORI" Chicken and Citrus Ballontaine

HORS-D' OEUVRE CHAUD

赤海老のタルト仕立て ザクロとパプリカのソース Tarted Red Shrimp with Pomegranate and Paprika Sauce

POISSON

真鯛のロースト 青のりのブールブラン Roasted Sea Bream with Green Laver Beurre Blanc

VIANDE

以下より一品をお選びください。 Please choose one dish from the following.

能登豚ロース肉のグリル マスタードソース Grilled "NOTO" Pork Loin with Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のグリルマスタードソース(+¥2,200) Grilled Domestic Beef Tenderloin with Mustard Sauce (+¥2,200)

せんば牛シャトーブリアンのグリル ロッシー二風(+¥7.700) Grilled "SENBA-GYU" Beef Chateaubriand Rossini Style (+¥7,700)

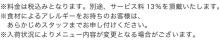
DESSERT

キウイのクレームダンジュ ミントのソルベ Kiwi Creme d'Anjou with Mint Sorbet

コーヒー Coffee







^{*} All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge * Please notify an attendant if you have any food allergies.



^{*}The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients