

～ Dinner Course ～

おすすめフルコース

～Full - Course ALASKA～

本日のアミューズ

Today's Amuse

ハーブでマリネした鮮魚のカルパッチョ
～レモンみぞれソース～

Lemon & Grated daikon sauce

南瓜のポタージュ

Pumpkin potage

粗挽きポークのミートソース／タリアッテッレ

Coarsely Ground Pork Meat Sauce / Tagliatelle

鱈のカツレツ／ベビーリーフのサラダ添え
～オレンジとケッパーのトンナートソース～

Cod Cutlet with Baby Leaf Salad ~Orange and Caper Tuna Sauce ~

牛ヒレ肉のステーキ／茸ソース

Beef Fillet Steak with Mushroom Sauce

デザート盛り合わせ

Today's Assorted Desserts

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥ 8,250 (税込)

カジュアルコース

～ Casual Courses～

本日のアミューズ

Today's Amuse

パテ・ド・カンパーニュと茸サラダ
マンゴージンジャーソース

Country-style pâté and mushroom salad

Mango Ginger Sauce

蕪のポタージュ

Turnip potage

鯛のロースト

白味噌と柚子の白ワインソース

Roast sea bream / White Miso and Yuzu White Wine Sauce

鶏腿肉のカチャトーラ

根菜のロースト添え

Chicken Thigh Cacciatore with roasted root vegetables

デザート盛り合わせ

Today's Assorted Desserts

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥ 5,500 (税込)

スペシャルフルコース

～ Special Full Course～

本日のアミューズ

Today's Amuse

旬の食材を使った前菜5種盛合せ

Assortment of 5 kinds of appetizers using seasonal ingredients

ポルチーニのオープン焼き

Oven-Baked Porcini

さつま芋のポタージュ

Sweet Potato Potage

蟹・白菜・春菊のクリームパスタ／レモン風味

Crab, Chinese Cabbage, and Shungiku Cream Pasta with Lemon Flavor

鮐のムニエル／焦がしバターソース

Flounder Meunière with Brown Butter Sauce

ベリーでマリネした鴨のロースト／オレンジソース

Roast Duck Marinated with Berries / Orange Sauce (Duck or Beef fillet)

デザート盛り合わせ

Today's Assorted Desserts

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥ 11,000 (税込)