

～ 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

ポルチーニのオーブン焼き
Oven-Baked Porcini

さつまいのポタージュ
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

鮓のムニエル／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)