



**Lively**  
ライブリー

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Octopus and Seaweed Carpaccio  
Colorful Tomato and Lime Dressing  
北海タコと青海苔のカルパッチョ  
カラフルトマトとライムビネグレット

Vichyssoise with Junsai  
ジュンサイを浮かべたヴィシソワーズ

Please choose a main dish.  
メイン料理をお選びください。

Grilled Swordfish with Herb Breadcrumbs  
Grilled Vegetables Tomato Stew with Provencal Herb Flavor  
メカジキの香草パン粉焼き  
エルブドプロヴァンス香るグリル野菜のトマト煮込み

or

Grilled Sirloin and Grilled Vegetables  
Maitre d'Hôtel Butter and Gravy Sauce  
サーロインのグリルと野菜のグリル  
メンテルバターとグレイビーソース

or

Lobster and Scallop  
オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Domestic Beef Tenderloin  
国産牛フィレ肉 (+¥2,000)

Japanese Black Beef Tenderloin  
黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Pineapple Bavarois  
White Chocolate and Coconut Sauce  
パイナップルのババロア  
ホワイトチョコとココナッツのソース

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

**8,500**

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.  
食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。



**Impressive**  
インプレッシブ

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Grilled Tuna, Ratatouille Minutes  
Avocado Oil and Japanese Herb Salad  
マグロのグリル ラタトゥイユミニッツ  
アボカドオイルと和エルブサラダ

Cold Corn Potage  
トウモロコシの冷製ポターージュ

Steamed Sea Bass in White Wine Stuffed with Champignon Duxelles  
Saffron Risotto and Choron Sauce  
シャンピニオンデュクセルを詰めたスズキの白ワイン蒸し  
サフランリゾットとソースシヨロン

or

Lobster and Scallop  
オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Domestic Beef Tenderloin Tournedos  
"Inka-no-Mezame" Potatos with Bordelaise Sauce  
国産牛フィレ肉のトゥルヌド  
インカの目覚めとタイム香るボルドレーズソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin  
黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Mango Creme Brulee and Mango Sorbet  
マンゴーのクレームブリュレとマンゴーソルベ

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

**12,000**

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。



**Signature**  
シグネチャー

Smoked Semi-Boiled Toyohashi Quail Eggs and Caviar  
半熟豊橋産鶺鴒卵の燻製とキャビア

Avocado, Quinoa, and Hairy Crab Homonière  
アボカド・キヌア・毛蟹のオモニエール

Sweetfish Vichyssoise  
鮎のビシソワーズ

Stonefish Poêlé  
Pedro Jimenez and Hazelnut Oil  
海のジビエと称されるオコゼのポワレ  
ペドロ・ヒメネスとヘーゼルナッツオイル

Lamb Chuck Roti Served with Parsley Cruet  
Celery Root Puree and Summer Truffles  
仔羊鞍下肉のロティ パセリクルートを纏わせて  
根セロリのピューレとサマートリュフ

or

Japanese Black Beef Tenderloin from Nagano Prefecture  
長野県産 ひらやの輝跡フィレ肉のグリル (+¥4,500)

White Wine Jelly and Peach Melba  
白ワインジュレとピーチメルバ

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Small Sweets  
小菓子

**23,000**

Reservations required at least 3 days in advance.

※3日前までの要予約

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。



〈 1st Anniversary Dinner 〉

Smoked Semi-Boiled Toyohashi Quail Eggs and Caviar

半熟豊橋産鶉卵の燻製とキャビア

Grilled Tuna, Ratatouille Minutes  
Avocado Oil and Japanese Herb Salad

マグロのグリル ラタトゥイユミニッツ  
アボカドオイルと和エルブサラダ

Foie Gras Pot-au-feu with Summer Truffles

サマートリュフを浮かべたフォアグラポトフ

Steamed Sea Bass in White Wine Stuffed with Champignon Duxelles

Saffron Risotto and Choron Sauce

シャンピニオンデュクセルを詰めたスズキの白ワイン蒸し  
サフランリゾットとソースシヨロン

or

Lobster and Scallop

オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Grilled Domestic Beef Tenderloin Wrapped in Rock Salt

Bordelaise Sauce

国産牛フィレ肉の岩塩パート包み焼き  
タイム香るボルドレーズソース

or

Japanese Black Beef Tenderloin

黒毛和牛フィレ肉 (+¥3,500)

Pineapple Bavarois

White Chocolate and Coconut Sauce

パイナップルのパバロア  
ホワイトチョコとココナッツのソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

15,000

Prices include tax and the service charge.

上記料金には消費税とサービス料金が含まれております。

If you have any food allergies, please let your server know before ordering.

食物アレルギーがございましたら、ご注文の前にスタッフへお知らせください。