

TABLE  
FOR  
TOMORROW



## DINNER

### Impressive インプレッシブ

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Smoked Cherry Trout and Crudit  Vegetables  
French Green Mustard and Cherry Blossom Salt  
北海道産サクラマス の 燻製 と 野菜 の サラダ  
フレンチグリーンマスタード と 桜花塩

Clam Chowder  
クラムチャウダー

Grilled Sweet Sea Bream with White Balsamic Butter Sauce  
Served with Ginger Risotto and Sakura Shrimp Frites

甘鯛の鱗焼き ホワイトバルサミコのバターソース  
生姜のリゾットと桜海老のフリット添え

or

Canadian Lobster and Scallop  
カナダ産オマール海老とホタテ (+¥1,400)

Grilled Domestic Beef Fillet  
with Tasmanian Mustard Sauce  
国産牛フィレ肉の炭焼きグリル  
タスマニア産 粒マスタードのソース

or

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

Mugwort Savarin and Brown Sugar Rice Krispies  
Chantilly Citron  
ヨモギのサヴァランと黒糖のライスクリスピー  
シャンディー シトロン

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

12,000

### Lively ライブリー

Pleasure of a Bite  
一口のお楽しみ

Flounder Marinated in Kelp  
Wasabi Flower Coulis and Spring Vegetables  
昆布   した愛知県産ヒラメ  
花ワサビのクーリと春野菜

Seasonal Onion and Potato Parmentier  
愛知県産新玉葱とジャガイモのパルマンティエ

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

Fat Greenling Po le

Petit Pois   la Fran aise and Shellfish Nage

アイナメのポワレ

プチポワフランセーズと貝のスープ仕立て

or

Grilled Sirloin Steak and Asparagus  
with Western-Style Teriyaki Sauce  
オーストラリア産サーロインとアスパラガスのグリル  
赤ワインで仕上げた洋風照り焼きソース

or

Canadian Lobster and Scallop  
カナダ産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)

Strawberry and Blood Orange Tart Concass   
Strawberry and Champagne Sauce with Yogurt Ice Cream  
愛知県産苺とブラッドオレンジのタルト・コンカッセ  
苺とシャンパンソースとヨーグルトアイス

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。



**DINNER**

**Signature**  
シグネチャー

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

Smoked Tairagi Fan Shell and Seafood  
and Wild Vegetable Salad  
愛知県産タイラギ貝と魚介  
山菜のサラダ仕立て

Seasonal Onion Fran Firefly Squid Aglio Olio  
愛知県産新玉葱のフラン 蛍烏賊のアーリオ・オーリーオ

Hearth-Roasted Live Lobster and Domestic White Asparagus  
Clams with Light Butter Sauce  
窯焼き活オマール海老と国産ホワイトアスパラガス  
桑名産蛤の軽いバターソース

Poulet Noir and Foie Gras Wrapped in Crepe Cabbage  
Morel Mushroom Fricassee and Madeira Wine Sauce  
池ヶ平牧場 黒若鶏とフォアグラの縮緬キャベツ包み  
アミガサダケのフリカッセとマデラ酒のソース

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)

Eclair au Tiramisu  
エクレアとティラミス

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Small Sweets  
小菓子

**23,000**

Reservation required. Please ask your server if you have no reservations.

※要予約 当日ご希望のお客様はスタッフへお問い合わせください。

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。