

SPECIAL COURSE MENU

おすすめコース

17:00~21:00 (L.O.)

午後5時より午後9時までご提供いたします

All courses are served with bread and coffee or tea.

コース料理は全てパン、コーヒーまたは紅茶付きです

Mare	¥6,500	マーレ	¥6,500
Smoked Salmon Tartar and King Crab Served with Yuzu Citrus Dressing		スモークサーモンのタルタルと タラバ蟹のガトー仕立て 柚子ドレッシング	
Chicken Consommé with Bubble (Tapioca) and Seasonal Vegetables		チキンコンソメスープ タピオカと季節野菜添え	
Pan-Fried Flounder Fish and Scallops with American Sauce		平目と帆立のポワレ アメリカソース	
Dessert		デザート	
Terra	¥9,500	テラ	¥9,500
Smoked Salmon Tartar and King Crab Served with Yuzu Citrus Dressing		スモークサーモンのタルタルと タラバ蟹のガトー仕立て 柚子ドレッシング	
Chicken Consommé with Bubble (Tapioca) and Seasonal Vegetables		チキンコンソメスープ タピオカと季節野菜添え	
Fillet Steak with Madeira Sauce		国産フィレ肉のステーキ マデラソース	
Dessert		デザート	
la grâce	¥12,500	ラ・グラス	¥12,500
Smoked Salmon Tartar and King Crab Served with Yuzu Citrus Dressing		スモークサーモンのタルタルと タラバ蟹のガトー仕立て 柚子ドレッシング	
Chicken Consommé with Bubble (Tapioca) and Seasonal Vegetables		チキンコンソメスープ タピオカと季節野菜添え	
Pan-Fried Flounder Fish and Scallops with American Sauce		平目と帆立のポワレ アメリカソース	
Fillet Steak with Foie Gras and Madeira Sauce		国産フィレ肉のステーキ フォワグラ添え マデラソース	
Dessert		デザート	

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。