

Dinner Course | ディナーコース

¥ 26,000

Served with a glass of champagne / グラスシャンパン 1 杯付き

2 June 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Bluefin tuna, king crab and avocado with caviar

天然本マグロとタラバガニ、アボカドのパルフェ

キャヴィアを添えて

Saffron-infused soup with broiled cutlassfish,

semi-cooked Kuruma prawn from Himeshima, fregola pasta and vegetables

太刀魚の炙りと姫島産・車海老のミ・キュイ

パスタ・フレーゴラと小野菜のサフラン香るスープ仕立て

Roasted Yokohama Beef sirloin with lime, chili pepper and onion sauce

黒毛和種“横濱ビーフ”サーロインのロースト

ライムと唐辛子のオニオンソース

Exotic mousse served with coconut ice cream

ムース・エキゾチックにココナッツのアイスクリームを添えて

(イチゴ・バナナ・マンゴー・パッションフルーツ)

Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*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。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Course | ディナーコース

¥ 22,000

Served with a glass of champagne / グラスシャンパン 1 杯付き

2 June 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Bluefin tuna, king crab and avocado with caviar

天然本マグロとタラバガニ、アボカドのパルフェ

キャビアを添えて

Saffron-scented soup with pan-fried fresh fish,

semi-cooked Kuruma prawns from Himeshima, fregola pasta and vegetables

鮮魚のポワレと姫島産・車海老のミ・キュイ

パスタ・フレーゴラと小野菜のサフラン香るスープ仕立て

Roasted beef sirloin with lime, chili pepper and onion sauce

国産牛サーロインのロースト

ライムと唐辛子のオニオンソース

Exotic mousse served with coconut ice cream

ムース・エキゾチックにココナッツのアイスクリームを添えて

(イチゴ・バナナ・マンゴー・パッションフルーツ)

Coffee or tea, after dinner sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

*Prices are inclusive of service charge and tax.

*For menu ingredients queries: please ask your server.

*Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

*記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

*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。

*使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。