

DINNER COURSES

4 COURSE

11,000 yen

Amuse + Appetizer + Soup

Main + Dessert

Bread & Butter

Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ

メイン+デザート

パン&バター

コーヒーまたはティーセレクション

5 COURSE

13,500 yen

Amuse + Appetizer + Soup

Seafood+ Main + Dessert

Bread & Butter

Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ

魚料理+メイン+デザート

パン&バター

コーヒーまたはティーセレクション

LOBSTER & TENDERLOIN COURSE

18,000 yen

Amuse + Appetizer + Soup

Lobster + Tenderloin + Dessert

Bread & Butter

Coffee or Tea Selection

アミューズ+前菜+スープ

ロブスター+テンダーロイン+デザート

パン&バター

コーヒーまたはティーセレクション

À LA CARTE

APPETIZERS



À La Carte
アラカルト

 Tokyo Mozzarella - Tomato 東京モッツァレラ・トマト	2,500 yen
 + Change to Tokyo Burrata ブッラータへ変更	+ 2,000 yen
District Caesar Salad ディストリクト シーザーサラダ	2,400 yen
 Seared Bluefin Tuna - Arugula - Salted Red Paprika Purée 本マグロの炙り・ルッコラ・塩漬け赤パプリカピューレ	2,800 yen
 Grilled Beef Halami - Leeks Confit - Almond & Parmesan Sauce 牛ハラミのグリル・洋葱のコンフィ・アーモンド&パルメザンチーズソース	2,800 yen
 Grilled Prawn - Myoga Salad - Osmic Tomato & Yuzu Salsa 海老のグリル・茗荷サラダ・オスミットマト&柚子サルサ	3,000 yen
 Seasonal Local Vegetables - Soy Koji Dressing 季節の国産野菜・醤油麹ドレッシング	1,800 yen
Toppings トッピング	
Grilled Daisen Chicken 大山鶏のグリル (+ 2,000 yen)	
Canadian Lobster カナダ産 ロブスター *Half ハーフ (+ 3,600 yen)	
Smoked Salmon スモークサーモン (+ 1,200 yen)	

SOUP

  Soup of the Day 本日のスープ	2,000 yen
---	-----------

SEAFOOD




 Grilled Today's Fish 120G (Course 60G) 本日の魚のグリル 120G (コース 60G)	4,000 yen
 Grilled Canadian Lobster - Full カナダ産 ロブスターのグリル - フル + Course Supplement コース追加料金 *Half ハーフ (+ 2,000 yen)	12,000 yen

MAINS

 Roast Beef 200G ローストビーフ 200G	5,500 yen
 Australian Beef Sirloin 200G オーストラリア産 ビーフサーロイン 200G	5,500 yen
 Australian Beef Tenderloin 200G オーストラリア産 ビーフテンダーロイン 200G + Course Supplement コース追加料金 (+ 1,500 yen)	11,000 yen
 A5 Wagyu Tenderloin 100G A5 和牛テンダーロイン 100G + Course Supplement コース追加料金 (+ 3,500 yen)	13,000 yen










SAUCES

Please select one of your choice
ソースを1種類お選びください

-  Red Wine Sauce レッドワインソース
-  Pepper Corn Sauce ペッパーコーンソース
-  Wasabi Soy Sauce 山葵醤油

SIDE PIECES

Please select one from below
下記より一品お選び下さい

 Mashed Potato マッシュポテト	1,200 yen
  Sautéed Mushrooms マッシュルームのソテー	1,200 yen
  Creamed Spinach クリームスピナッチ	1,200 yen
  Roasted Onion ローストオニオン	1,200 yen
  Roasted Cauliflower ローストカリフラワー	1,200 yen

À La Carte
アラカルト

5,500 yen
5,500 yen
11,000 yen
13,000 yen

DESSERTS

À La Carte
アラカルト

Mango Mousse - Millefeuille Style - Green Apple Sherbet マンゴームース・ミルフィーユ仕立て・青りんごシャーベット	2,000 yen
Grapefruit & Tonka Bean Mousse - Champagne Jelly グレープフルーツとトンカ豆のムース・シャンパンジュレ	2,000 yen
 Griotte Opera - Cream Cheese Ice Cream グリオットオペラ・クリームチーズアイスクリーム	2,000 yen
Creme d'Anjou Melon クレメ ダンジェ メロン	2,000 yen
  Seasonal Fruits Plate 季節のフルーツプレート	2,000 yen

COFFEE / TEA

Kimpton Blend キンプトンブレンド	900 yen
Iced Coffee アイスコーヒー	900 yen
Café Latte Hot / Iced カフェラテ ホット/アイス	1,000 yen
Cappuccino カプチーノ	1,000 yen
Darjeeling ダージリン	1,000 yen
Earl Grey Special Hot / Iced アールグレイスペシャル ホット/アイス	1,000 yen

 Vegetarian ベジタリアン  Gluten Free グルテンフリー  Vegan ヴィーガン

*All prices quoted are subject to 15% service charge. *The menu is subject to change depending on seasons. *When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
表記料金は、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。季節やタイミングによりメニュー内容を変更いたします。食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。