

# Premium Dinner Course

## Appetizer

Sea Bream Carpaccio with Caviar

真鯛のカルパッチョ キャヴィア添え

## Pasta

Fedellini with Truffle and Mixed Mushrooms

トリュフと森の茸のフェデリーニ

## Seafood

Grilled Homard Lobster and Scallop with Parmesan Risotto

オマール海老と帆立貝のグリエ

パルメザンリゾット添え

## Meat

Pan-fried Filet of Domestic Beef with Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

## Petite Dessert

Granita

グラニテ

## Dessert

Assorted Desserts

スイーツ盛り合わせ

Confectionery, Coffee or Tea

小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥22,000

エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英セレクト

ワインペアリング 4 種

※シャンパーニュ 100ml ワイン 70ml

¥9,500

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.  
\*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.  
\*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます