

平日限定ディナー

Weekday Dinner Menu

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers

旬魚のスパイシーパン粉焼きと帆立貝の鉄板焼

厳選5種の色彩グリーンサラダとラビゴットソース

Roast Fish of the Season in Spicy Breadcrumbs and Grilled Sea Scallop, Five Greens Salad with Ravigote Sauce

季節野菜の「旬景」仕立て『野菜の冷やし炊き合わせ』

Chilled Simmered Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

- ・黒毛和牛サーロインステーキ 100g / ・黒毛和牛フィレステーキ 100g (+¥7,500)
Wagyu Sirloin Steak 100g Filet of Wagyu Steak 100g (+¥7,500)

- ・黒毛和牛フィレ“シャトーブリアン” 100g (+¥9,800)
Filet of Wagyu "Chateaubriand" 100g (+¥9,800)

こだわり焼野菜添え

Comes with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀

Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・スパイシーモダン焼き (+¥800)

Spicy Okonomiyaki including Noodles (+¥800)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,600)

Baked Wagyu Cheese Curry with Scallions pickled in Wine (+¥1,100)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (追加料金あり 詳しくはスタッフにお尋ねください)

Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (Additional charge applies. Please ask our staff for details.)

一品お選びください

Choose one from below

・季節のシャーベット

Sherbet of the Season

・フルーツとハチ島ミルクジェラートのクーブ仕立て (+¥500)

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物

Coffee or Tea

¥14,500 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.