

Dinner Menu

ディナーメニュー

Precious

プレシャス

¥27,000

Amuse Bouche

アミューズ

Amberjack Carpaccio

with “Senya” Vinegar Gelee and Scent of Kaffir Lime

カンパチのカルパッチョ

千夜ビネガーのジュレとコブミカンのアクセント

Pasta Pomodoro with Ripened Tomatoes, Caprese Style

完熟トマトのポモドーロ カプレーゼ風

Pan-fried Longtooth Grouper

with Citrus-scented Beurre Noisette

クエのポワレ 柑橘香るブルノワゼット

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef

国産牛フィレ肉の縄文グリル

Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream

イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、

アイスクリームの盛り合わせ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Luminous

ルミナス

¥30,000

Horsehair Crab and Apple Ensemble

with Celeriac Remoulade

毛ガニと紅玉のアンサンブル

セロリラブのレムラードと共に

Pan-seared Foie Gras with Balsamic Glaze

フォアグラのポワレ バルサミコの余韻

Creamy Porcini Spaghettini

ポルチーニのクリームソース スパゲッティーニ

Pan-fried Longtooth Grouper

with Citrus-scented Beurre Noisette

クエのポワレ 柑橘香るブルノワゼット

Charcoal and Wood-fire Grilled

Filet of Domestic Beef

国産牛フィレ肉の縄文グリル

Hachijo Jersey Milk Gelato Mont-blanc

八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Luxury

ラグジュアリー

¥36,000

Globefish Carpaccio with Ossetra Caviar

フグのカルパッチョ オシエトラキャビアを添えて

Pan-seared Foie Gras with Balsamic Glaze

フォアグラのポワレ バルサミコの余韻

Creamy Sea Urchin Spaghettini

ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ

Pan-fried Homard Lobster with Sauce Américaine

オマール海老のポワレ 軽やかなアメリカーナソース

Charcoal and Wood-fire Grilled

Filet of Wagyu

黒毛和牛フィレ肉の縄文グリル

Seasonal Fruit Parfait

季節のフルーツパルフェ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶