

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

カジュアルコース

彩風

さいふう



～スタンダードで魅せる鉄板焼き 華曆スタイル～

海鮮フラン

つぶ貝のブルギニヨン

栗のポタージュ

金目鯛のポアレ 白ワインソース

お口直し

宮崎牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は 柚子かほる素麺

洋梨のカタラーナ

コーヒー又は紅茶

¥14,000 (税サ込¥17,710)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

スタンダードコース

光輝

こうき



～日本各地 鉄板焼グルメ紀行～

松茸のフラン

キンキのポアレ

栗のポタージュ

鮑の昆布蒸し 茸バターソース

お口直し

宮崎牛フィレスステーキ

ガーリックライス 又は 柚子かほる素麺

洋梨のカタラーナ

コーヒー又は紅茶

¥19,500 (税サ込¥24,667)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

推奨コース

澄明

ちょうめい



～ラグジュアリーキューイジーヌ シーズンに応じたシグネチャーコース～

松茸のガレット

フカヒレの鉄板焼

甘鯛の鱗焼 松茸かほるナージュ仕立て

活鮑の昆布蒸し 焼雲丹バターソース

オマール海老のグラチネ

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

ガーリックライス 又は 柚子かほる素麺

洋梨のクレープシュゼット

コーヒー又は紅茶

¥27,500 (税サ込¥34,787)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

DINNER MENU

2024.9.26-2024.11.13

The Premium Dinner

— Royal Collection —



オシェトラキャビア オーソドックススタイル

松茸のフライ

のどぐろ炭火烧 薬味ソース

伊勢海老 焼雲丹バターソース

鮑の塩釜蒸し 山椒ソース

お口直し

松阪牛フィレステーキ

ガーリックライス 又は 柚子かほる素麺

炎の演出

コーヒー又は紅茶

¥35,000 (税サ込¥44,275)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。

2名様より。3日前までの要予約制。

仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。