

DINNER MENU

2024.11.14-2025.1.15

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～

蟹のフラン

帆立貝のムニエルと季節野菜

トリュフ香るクラムチャウダーのグラチネ

真鯛の雲丹焼き 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

安納芋のモンブラン

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

2024.11.14-2025.1.15

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～

焼タラバ蟹と雲丹のグラタン風

クエのヴァプール 山椒甘ダレソース

トリュフ香るクラムチャウダーのグラチネ

鮑の昆布蒸し 海藻バターソース

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

安納芋のモンブラン

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

2024.11.14-2025.1.15

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～

毛蟹のヴァプール 雲丹クリームソース

フカヒレの鉄板焼

蟹のポターージュ

キンキ炙り焼 すきやきスタイル

鮑の昆布蒸し トリュフバターソース

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

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

2024.11.14-2025.1.15

The Premium Dinner

— Royal Collection —



オシエトラキャビア オーソドックススタイル

のどぐろ炭火焼

毛蟹の甲羅蒸し

トリュフ香るクラムチャウダーのパイ包み焼き

松葉蟹のかにすき

鮑の塩釜蒸し 雲丹バターソース

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

松葉蟹ガーリックライス

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。