

DINNER MENU

2025.1.16-2025.3.17

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 華暦スタイル～

蟹と魚介のムース カダイフ焼

北寄貝のムニエル

蕪と黒トリュフのブルーテ

アイナメのヴァプール マリニエールソース

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 かき玉にゆうめん

苺大福 華暦スタイル

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

2025.1.16-2025.3.17

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～

蟹と黒トリュフのフラン

黒ムツのポワレ 生海苔ソース

燕と黒トリュフのブルーテ

活鮎の昆布蒸し 焼雲丹バターソース

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 かき玉にゆうめん

苺大福 華暦スタイル

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

2025.1.16-2025.3.17

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～

帆立貝のポワレ 華曆スタイル

フカヒレの鉄板焼

タラバ蟹と筍のポトフ

キンキ炙り焼

活鮑の昆布蒸し マリニエールソース

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 かき玉にゆうめん

苺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

2025.1.16-2025.3.17

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

帆立貝と黒トリュフのポワレ

のどぐろ炭火焼き 生姜ソース

伊勢海老と筍のポトフ

毛蟹の一口オムレツ

活鮑の塩釜蒸し 雲丹の鼈甲餡

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

黒毛和牛 御飯

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。