

DINNER MENU

2025.3.17-2025.5.12

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～

帆立貝のムニエルと春野菜のブルギニョン

蟹のオムレツ

新玉葱のグラタンスープ

金目鯛の鱗焼 山椒かほる白ワインソース

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 めかぶ素麺

出来立て抹茶のわらび餅

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

2025.3.17-2025.5.12

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～

北寄貝ムニエル 春キャベツのブレゼ

キンキの炙り焼と焼きアスパラ

新玉葱のグラタンスープ

活鮑の昆布蒸し 焼雲丹仕立て

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 めかぶ素麺

出来立て抹茶のわらび餅

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

2025.3.17-2025.5.12

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～

平貝の鉄板天婦羅

フカヒレの鉄板焼

甘鯛のクルトン焼 ブイヤベースソース

伊勢海老のバプール 焼雲丹仕立て

活鮑の昆布蒸し 貝だし生姜ソース

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 めかぶ素麺

チェリー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

2025.3.17-2025.5.12

# The Premium Dinner

— Royal Collection —



オシェトラキャビア

のどぐろ炭火焼き

毛蟹の甲羅蒸し

鮑のしゃぶしゃぶ ブイヤベースソース

帆立貝のムニエル 白エビとイクラのあしらい

伊勢海老の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

鯛茶漬

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。

DINNER MENU

2025.3.17-2025.5.12

頂

～いただき～



オシェトラキャビア

フォアグラのポアレ

のどぐろ炭火焼

フカヒレの鉄板焼

活鮑の昆布蒸し 雲丹バターソース

活毛蟹の姿蒸し

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

お食事

炎の演出

コーヒー又は紅茶

50,000円（税サ込63,250円）

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。