

前菜 Appetizer

フォアグラのソテー バルサミコソース ⑤
Roasted foie gras, balsamic sauce

ニンニクのホイル包み焼き ⑤
Garlic wrapped in foil

本日のスープ
Today's soup

季節野菜のグリーンサラダ ⑤
Seasonal green salad

海鮮 Seafood

活伊勢海老
Live rock lobster

活鮑
Live abalone

活車海老 2 尾
Live tiger prawn (2 pieces)

豊洲市場より 本日の鮮魚
Today's fish from Toyosu market

豊洲市場より 本日の貝 2 個
Today's shellfish from Toyosu market (2 pieces)

和牛 Wagyu

和牛シャトーブリアン 350g (2 名様より)
Chateaubriand 350g (for 2 people) ⑤

長崎和牛さいかいフィレ 150g
Nagasaki Saikai tenderloin 150g

黒毛和牛 フィレ 150g
Black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛 サーロイン 200g
Black Wagyu sirloin 200g

黒毛和牛 ランプ 200g
Black Wagyu rump 200g

焼き野菜 Vegetables

焼き野菜 4 種盛り合わせ ⑤
Assorted four kinds of vegetables

御飯 Rice

鶏スープそば
Chicken noodle soup

南高梅入りガーリックライス
味噌汁 香の物 ⑤
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum
Miso soup, pickled vegetables

ガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice
Miso soup, pickled vegetables

御飯
味噌汁 香の物
Steamed white rice
Miso soup, pickled vegetables

甘味 Dessert

栗と無花果のパフェ
Chestnut and fig parfait

シェフお薦めデザート
Chef's recommended dessert

⑤ Vegetarian ⑤ Signature / Chef's recommendation