

前菜 Appetizer

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

ニンニクのオイル包み焼き
Garlic wrapped in foil ⑤

本日のスープ
Today's soup

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal green salad ⑤

海鮮 Seafood

活伊勢海老
Live rock lobster

whole / half

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

鮫鰯の鉄板蒸し あん肝ソース
Steamed monkfish, monkfish liver sauce

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

焼き野菜 Vegetables

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

御飯 Rice

焼き白子のクリームリゾット風
Grilled cod milt, cream risotto

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

洋梨と苺のパフェ
Pear and strawberry parfait

シェフお薦めデザート
Chef's recommended dessert

⑤ Vegetarian ⑤ Signature / Chef's recommendation