

JPY 9,500

アミューズブーシュ  
Amuse bouche

“セントラムサラダ” 15種類のベジタブル、モリーユ茸、63°Cで調理した丹波産玉子  
生ハムのクリスピー、トリュフヴィネグレット

“CENTRUM Salad” 15 vegetables, morels, 63 degree Tamba hen's egg,  
crispy cured ham truffle vinaigrette

蟹とトマト入りシーフードビスク  
Seafood bisque, crab and tomato

仔羊鞍下肉のグリル、茄子の燻製、ポテトテリーヌ、冬蕪、赤ワインソース  
Grilled saddle of lamb, smoked eggplant, potato terrine, winter turnip, red wine jus

or

<sup>たら</sup>鱈のソテー、黒ニンニク、ほうれん草、蕪、ムール貝ソース、オリーブキャビア  
Seared cod, black garlic, spinach, turnip, mussel sauce, olive oil caviar

バニラクレーム・ブリュレを入れたオーガニックチョコレートムース、洋梨のコンポート  
Vanilla crème brûlée in organic chocolate mousse, pear compote

プチーフール  
Petit fours

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

3 グラスワイン付き	3 Glass of Wines	+3,800
5 グラスワイン付き	5 Glass of Wines	+5,800

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are subject to service charge and tax.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

JPY 12,000

アミューズブーシュ  
Amuse bouche

タラバ蟹のサラダ、キュウリ、キャビアソース  
King crab salad, cucumber, caviar sauce

ココア風味のフォアグラのトーション仕立て、カリンのゼリー  
Foie gras, cocoa torchon, quince jelly

北海道産帆立貝のグリル、トリュフサバイヨンソース  
Grilled Hokkaido scallop, truffle sabayon

小豆島産オリーブ・サーロインビーフのグリル、紅参、日野菜蕪、黒ニンニク、赤ワインソース  
Grilled olive beef sirloin, red carrot, hinona turnip, black garlic, red wine sauce

グランマニエ風味のスフレ、バニラアイスクリーム  
Grand Marnier Soufflé, vanilla ice cream

プティフル  
Petit fours

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

3 グラスワイン付き	3 Glass of Wines	+3,800
5 グラスワイン付き	5 Glass of Wines	+5,800

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are subject to service charge and tax.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

JPY 15,000

アミューズブーシュ  
Amuse bouche

タラバ蟹のサラダ、キュウリ、キャビアソース  
King crab salad, cucumber, caviar sauce

温製京野菜、根セロリと冬トリュフ風味のプロス  
Warm Kyoto vegetables, celery root, winter truffle broth

仔牛胸腺肉、グリーンピースのピューレ、ホテル特製塩漬けラルド、赤ワインソース  
Veal sweetbreads, pea purée, home cured lardo, red wine sauce

バター風味のロブスター、手長海老、帆立貝のポシエ、ベビートマト、冬野菜、ロブスターソース  
Butter poached lobster, langoustine, scallop, baby tomato, winter vegetables, lobster sauce

小豆島産オリーブ・フィレビーフのグリル、フォアグラ、オニオンの赤ワイン煮、クレソンのムース  
Grilled olive beef filet, foie gras, red wine onions, watercress mousse

チョコレートスフレ、ヘーゼルナッツトリュフ  
Chocolate soufflé, hazelnut truffle

プティフル  
Petit fours

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

3 グラスワイン付き	3 Glass of Wines	+3,800
5 グラスワイン付き	5 Glass of Wines	+5,800

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are subject to service charge and tax.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

## Appetizers

たらば蟹のケーキ、ルッコラサラダ、レムラードソース King crab cake, rocket salad, rémoulade sauce	<i>JPY</i> 2,800
仔牛胸腺肉、グリーンピースのピューレ、ホテル特製塩漬けラルド、赤ワインソース Veal sweetbreads, pea purée, home cured lardo, red wine sauce	2,800
北海道産ブッラータチーズ、レッド&グリーントマト、エクストラバージンオイル Hokkaido burrata cheese, red & green tomato, extra virgin olive oil	2,800
6 エスカルゴ “ブルギニオン” スタイル 6 Snails “Bourguignon” style	2,000
ロブスタービスク タラゴンクリーム Lobster bisque, tarragon cream	2,000
“セントラムサラダ” 15 種類の野菜、網笠茸、63°Cで調理した丹波産玉子 “CENTRUM Salad” 15 vegetables, morels, 63 degree Tamba hens egg	3,200

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are subject to service charge and tax.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

## From the Grill

	JPY
オーストラリア産ジョン・ディーサーロイン 160g Australian John Dee sirloin 160g	4,600
U.S.プライム・牛フィレ 160g U.S. Prime Beef tenderloin 160g	4,800
U.S.プライム・牛サーロイン 250g U.S. Prime Beef sirloin 250g	5,200
骨付きアイリッシュビーフribアイ 800g (2名様) Irish bone in Beef rib eye 800g for two person	18,000
小豆島オリーブ牛フィレ 140g Shodo Island Olive Beef tenderloin 140g	6,800
小豆島オリーブ牛サーロイン肉 200g Shodo Island Olive Beef sirloin 200g	9,800
北海道産牛サーロイン 250g Hokkaido Beef sirloin 250g	7,200
近江牛サーロイン (30日乾燥熟成肉) 200g Omi Beef sirloin 30 day dry aged 200g	10,500
神戸牛フィレ A-4 ランク 130g Kobe Beef tenderloin A4 130g	14,500

シャロット入り香草バターと一緒にお召し上がりいただきます。

All served with shallot & herb butter

ベアルネーズソース、赤ワインソース、トリュフソース、グリーンペッパーコーンソース  
Béarnaise sauce, red wine sauce, truffle sauce, green peppercorn sauce

## Fish and Seafood

	JPY
カナダ産ロブスター (グリル又は、ポーチ) バターソース Canadian lobster, grilled or poached, butter sauce	7,500
ドーバー産舌平目 (グリル又は、ムニエル) 300g Dover Sole grilled or meunière 300g	5,800
大西洋産平目 (グリル又は、ロースト) Atlantic turbot, grilled or roasted	4,800
本日のお魚 (グリル又は、ソテー) Fish of the day, grilled or sautéed	3,800

バターソース、トマトソース  
Butter sauce, tomato sauce

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Prices are subject to service charge and tax.

If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

ビーフショートリブ、“ブルギニヨン” ローストキャロット マッシュポテト Beef short rib “Bourguignon”, roast carrot, mash potato	JPY 3,800
丹波黒どりのグリル、モリユ茸、ポテトピューレ Grilled Tamba chicken, morel mushrooms, potato purée	3,400
<sup>たら</sup> 鱈のソテー、黒ニンニク、ほうれん草、蕪、ムール貝ソース、オリーブキャビア Sautéed cod, black garlic, spinach, turnip, mussel sauce, olive oil, caviar	3,200
神戸牛 (A-4 ランク) のグリルとカナダ産ロブスターのポーチ、アスパラガス、トリュフ Grilled A4 Kobe Beef, poached Canadian lobster, asparagus, truffle	7,500
リングイーネパスタ、ドライトマト、ルッコラとパルメザンチーズ Linguine, oven dried tomato, rocket & parmesan	2,400

## Sides

シューestring フレンチフライドポテト Shoestring French fries	900
ポテトピューレ Potato purée	900
ほうれん草のソテー Sautéed spinach	900
アスパラガスのグリル Grilled asparagus	900
にんじんのロースト Roasted carrots	900
インゲン豆のソテー Sautéed green beans	900
ミックスグリーンサラダ Mix green salad	900

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
 メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
 食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
 Prices are subject to service charge and tax.  
 If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
 Please note that menus may be subject to change due to market availability.