

JPY13,500

寒鱈のクイックソテー 二種の味わい
照焼ジンジャーソースと赤ワイン柚子ソース
Sautéed yellowtail and white radish
Teriyaki ginger sauce, red wine yuzu sauce

たらば蟹のソテーと蟹入りアボカドサラダ春巻き
トマトペルノーソース
Sautéed king crab, avocado and king crab spring roll
Tomato pernod sauce

あんこうのグリル 肝入り粕汁仕立て
Sake lees soup with grilled anglerfish and liver

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Winter vegetable stew with parmesan cheese
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g
ポルチーニ茸クリームソース
Kagawa olive beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom cream sauce

ふぐの出汁 玉子餡かけうどん
Udon noodles
Globefish broth and egg

オーガニックチョコレートムースとバニラクレームブリュレ
マンダリンコンポート
Organic chocolate mousse and vanilla crème brûlée
Cinnamon sable with mandarin compote

プレミアムビーフ追加料金 3,000 円から
アップグレードはシェフにご相談ください
Premium beef upgrade available from ¥3,000~

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。
当ホテルでは国産米を使用しております。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 in Japanese yen and subject to service charge and tax.
Rice served is a product of Japan. 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.

JPY16,500

煮鮑 子持ち若布 帆立貝 蟹のタルタル キャビア添え
甲殻類のソースとオニオンルビーエスプーマと共に
Braised abalone, herring egg on seaweed, scallop and crab meat tartar with caviar
Crustacean sauce, onion ruby espuma

ふぐぶつ切の揚げ焼き みかん風味のグリビッシュソース
Fried globefish
Gribiche sauce, scented with mikan

オマール海老のソテー チャウダー仕立て
Sautéed lobster, chowder style

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Winter vegetable stew with parmesan cheese
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g
ポルチーニ茸クリームソース
Kagawa olive beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom cream sauce

フォアグラリゾットのライスクロquette
Foie gras risotto croquette

ディル風味の林檎のコンポート入りグリーンアップルムース
Apple and dill compote in green apple mousse

プレミアムビーフ追加料金 3,000 円から
アップグレードはシェフにご相談ください
Premium beef upgrade available from ¥3,000~

JPY22,500

フォアグラのソテー
合鴨のミンチとフォアグラ入り春巻き添え 金柑ソース
Sautéed foie gras
Minced duck and foie gras spring roll, kumquat sauce

活鮑のソテー
黒豆ピューレと柚子バター
Sautéed abalone
Black bean puree, yuzu butter

イセエビのカダイフ巻き
シャンパン雲丹ソース
Ise spiny lobster rolled with kadaif
Champagne sea urchin sauce

冬野菜のグリル パルメザンチーズ掛け
金時人参 蕪 芽キャベツ プティオニオン 蓮根 椎茸 厚揚げ
Winter vegetable stew with parmesan cheese
Carrot, turnip, Brussels sprout, petit onion
Lotus root, mushroom, deep fried tofu

香川県産オリーブ牛フィレ肉 80g
又は
香川県産オリーブ牛サーロイン 100g
ポルチーニ茸クリームソース
Kagawa olive beef fillet 80g
or
Kagawa olive beef sirloin 100g
Porcini mushroom cream sauce

たらば蟹のチャーハン XOソース入り
Fried rice with king crab and XO sauce
香の物 赤味噌仕立て
Japanese pickles, red miso soup

ブラックベリーとシトラスのコンポート入りフロマージュブランムース
Blackberry and citrus compote in Fromage Blanc mousse

プレミアムビーフ追加料金 3,000 円から
アップグレードはシェフにご相談ください
Premium beef upgrade available from ¥3,000~

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。

当ホテルでは国産米を使用しております。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 in Japanese yen and subject to service charge and tax.

Rice served is a product of Japan. 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.