

Prefix Course

～ プリフィックスコース～

枠内のメニューを、右のアラカルトメニューから1品お選びください

Please choose one appetizer and fish or meat from a la carte menu.

RIJYO

お一人様
per person ¥7,000

夏を彩る前菜
Starter

オードブル
Appetizer

厳選野菜のスープ
Today's soup

お魚料理 または お肉料理
Fish or meat

パン
Bread

デザートワゴン
Dessert from wagon

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

ITSUKUSHIMA

お一人様
per person ¥8,500

夏を彩る前菜
Starter

オードブル
Appetizer

お魚料理
Fish

お肉料理
Meat

パン
Bread

デザートワゴン
Dessert from wagon

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

SETOUCHI

お一人様
per person ¥10,300

夏を彩るオードブルバリエ
Assorted starter

オードブル
Appetizer

甘酸っぱいトマトのムースとトマトコンソメのジュレ
Tomato mousse with tomato consomme jelly

お魚料理
Fish

グラニテ
Sherbet

お肉料理
Meat

パン
Bread

デザートワゴン
Dessert from wagon

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea



イメージ (image)

A la carte menu

アラカルトメニュー

オードブル
Appetizer

甘い玉蜀黍のムースとオマール海老のコンソメジュレと雲丹
ニューカレドニアの天使の海老添え ¥2,600
Corn mousse with homard consomme jelly, sea urchin and shrimp

太陽をいっぱい浴びて育った野菜のプレッセ フルーツマトのソルベとジュレ ¥2,600
Summer vegetables presse with fruit tomato sherbet and jelly

ハンガリー産フォアグラソテーとマンゴのキャラメリゼ
完熟したパッションフルーツをソースに ¥2,600
Foie gras saute and maongo with passion fruit sauce

魚料理
Fish

オコゼと帆立貝のポワレ 大長茄子のピューレとマルセイユ風ソース ¥3,500
Panned stonefish and scallop with eggplant pure in Marseille style sauce

イサキのポワレとサザエのブルギニオン
ズッキーニのブルテとペルノーのブレーパー ¥3,500
Panned grunt and turban shell Bourguignon with zucchini sauce and pernod flavor

カナダ産オマール海老の温かいサラダ仕立て
夏トリュフのクーリと南仏野菜と煮込み ¥3,500
Canadian homard hot salad style with truffle sauce and vegetables

肉料理
Meat

国産牛フィレ肉*の炭火焼 夏野菜のガーデンスタイル
柔らかいポテトと自家製トリュフ塩を添えて ¥3,600
Char-grilled beef filet and vegetables summer garden style with potato and Platine made truffle salt

穀物で育った仔羊背肉の優しいロースト
仔羊のジュと大蒜のピューレと彩り野菜の煮込みシガー仕立て ¥3,500
Roast lamb with garlic pure vegetables cigar style

イタリアチンタセネーゼのじっくりローストとチョリソー ¥3,400
Roast Italian cinta senese pork with sausage

オプションメニュー - Optional Menu -

*追加料金で牛フィレ肉をグラムアップ出来ます。(10g~/¥600~)
Larger-sized beef filet is available at extra charge. (10g~/¥600~)

*牛フィレ肉を追加料金¥1,500で和牛フィレ肉に変更できます。
追加料金でのグラムアップも出来ます。(10g~/¥800~)
Japanese beef filet instead of beef filet is available at ¥1,500 extra charge.
Larger-sized portion is available at extra charge. (10g~/¥800~)

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

*表示料金には、消費税サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.