

COURSE

2名様から  
承ります

季節限定シェフのお薦めコース

CHEF'S SEASONAL SPECIAL COURSE / 季节限定主厨推荐套餐

本日のつきだし

Today's Starter / 今日小菜

フランス産フォアグラのソテー

Sautéed Foie Gras from France / 嫩煎法国产酱鹅肝

本日のスープ

Today's Soup / 今日汤品

フレッシュサラダ

Fresh Salad / 新鲜沙拉

伊勢海老 又は 活鮑

Japanese Lobster or Fresh Abalone / 龙虾或活鲍鱼

季節の焼き野菜

Seasonal Vegetable Sauté / 时令烤蔬菜

特選宮崎牛ロース150g 又は 特選宮崎牛ヒレ120g

Choice Miyazaki Beef Loin 150g or Choice Miyazaki Beef Fillet 120g / 特选宫崎牛大里脊肉150g或特选宫崎牛菲力120g

季節のピラフ / 味噌汁 / 香の物

Seasonal Pilaf / Miso Soup / Japanese Pickles

时令西式炒饭 / 味噌汤 / 咸菜

デザート / 珈琲 又は 紅茶

Dessert / Coffee or Tea

甜品 / 咖啡或红茶

¥30,000 / Per Person

アレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

表示価格はすべて税込となっております。17時以降は別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please speak to our staff if you have a food allergy or dietary restrictions. All prices include consumption tax. A 10% service charge will be added to your bill after 5 pm.

有过敏症或饮食限制的顾客 请告知工作人员。所示价格均为含税价格。17点以后另行收取10%的服务费。