

# D I N N E R S E T M E N U

¥ 9 , 500

## A M U S E

Duck skewer with chilled burdock veloute

鴨のピンチョスと冷たい牛蒡のブルーテ

## S T A R T E R

Mandarin orange pearl tin, Crab meat, Avocado

蜜柑のキャビア缶 蟹とアヴォカドのサラダ

## I N T E R M E D I A T E

Grilled scallop,  
Pumpkin, Chestnut risotto, Citrus emulsion

帆立貝の網焼き  
南瓜と栗のリゾット シトラスエマルジョン

## M A I N D I S H

Surf and Turf  
Braised Japanese beef cheek, Grilled lobster tail  
Pinot noir reduction, herb garlic butter

国産牛ほほ肉の煮込みとオマール海老のグリル  
ピノワールソースと香草ガーリックバター

Or

又は

Grilled "Kobe beef "hamburger steak 200g  
Sautéed foie gras, truffle sauce

神戸牛グリルハンバーグステーキ 200g  
ロッシーニ風

Upgrade options

アップグレード

Grilled Kobe beef 100g  
Creamy mashed potato, Seasonal farm-to-table vegetables,  
Smoked beef jus  
(with additional 7,000 yen)

神戸牛 100g  
農園直送野菜 ビノノールマスタード  
スモークビーフジュ +7000yen

## D E S S E R T

Fresh pear compote.  
Chestnut ice cream

洋梨のコンポート  
マロンのアイスクリーム

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

## W I N E P A I R I N G

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800

# DINNER SET MENU

¥ 7,000

## AMUSE

Duck skewer with chilled burdock veloute

鴨のピンチョスと冷たい牛蒡のブルーテ

## STARTER

Kamakura vegetables salad,  
Grilled chicken breast, Feta cheese,  
Raspberry & Cassis mustard dressing

鎌倉野菜のサラダ  
チキンプレスト フェタ ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

Or

又は

Beetroot-cured salmon,  
Goat cheese mouse

火焰菜でマリネしたサーモン  
シェーブルのムース

## MAIN DISH

Manhattan steak (Australian beef) 150g  
Creamy mashed potato, Seasonal farm-to-table vegetables,  
Smoked beef jus

マンハッタンステーキ  
農園直送野菜 スモークビーフジュ

Or

又は

Grilled scallop,  
Pumpkin, Chestnut risotto, Citrus emulsion

帆立貝の網焼き  
南瓜と栗のリゾット シトラスエマルジョン

Or

又は

Grilllogy beef burger Jr  
Gaufrette potatoes Japanese beef patty 120g  
Monterey jack, Lettuce, tomato

グリロジーバーガーJr  
モントレジャックチーズ  
柚子胡椒アイオリ

Choice of toppings to add on burgers  
Grilled cherry wood smoked bacon +400  
Sliced Avocado +400  
Fried egg +300

お好みでバーガーに追加  
チェリーウッドスモークベーコン +400  
アボカドスライス +400  
フライドエッグ +300

Upgrade options

アップグレード

Grilled "Kobe beef" hamburger steak 200g  
Creamy mashed potato, Seasonal farm-to-table vegetables,  
(with additional 1,000yen)

神戸牛グリルハンバーグステーキ 200g  
ジンジャーソース +1000yen

Grilled Kobe Beef 100g  
Creamy mashed potato, Seasonal farm-to-table vegetables,  
Pinot Noir mustard, Smoked beef jus  
(with additional 8,000yen)

神戸牛 100g  
農園直送野菜  
ピノノアルマスタード スモークビーフジュ +8,000yen

## DESSERT

Various grape tarts with yoghurt,  
EVO ice cream

色々な葡萄のタルト  
EVOとヨーグルトのアイスクリーム

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

## WINE PAIRING

2 wines ¥2,800  
3 wines ¥3,800

# DINNER SET MENU

¥ 15,000

## AMUSE

Duck skewer with chilled burdock veloute

鴨のピンチョスと冷たい牛蒡のブルーテ

## STARTER

Mandarin orange pearl tin, crab meat, avocado

蜜柑のキャビア缶 蟹とアヴォカドのサラダ

Or

又は

Beachwood smoked salmon,  
Mango pickles, Horseradish cream

ブナのチップで燻製したサーモン  
マンゴーピクルス ホースラディッシュ

Or

又は

Pate de campagna,  
Pickled seasonal farm-to-table vegetables

自家製ポークの田舎風パテ  
農園直送野菜のピクルス

## INTERMEDIATE

Grilled scallop,  
Pumpkin, Chestnut risotto, Citrus emulsion

帆立貝の網焼き  
南瓜と栗のリゾット シトラスエマルジョン

Or

又は

Slow cooked greater amberjack,  
Beetroot & Umeboshi puree

間八の低温調理  
梅干しとビートルートのピューレ

## MAIN DISH

Kobe beef 100g  
Creamy mashed potato, Seasonal farm-to-table vegetables,  
Smoked beef jus

神戸牛 100g  
クリーミーマッシュポテト ピノノアールマスタード  
スモークビーフジュ

Or

又は

Surf and Turf  
Japanese beef tenderloin A5, grilled lobster tail  
Truffle sauce, foie gras

A5和牛フィレとオマール海老の網焼き  
フォアグラ添え トリフソース

## PRE DESSERT

Sparkling grapes, goat cheese, EVO mousse

スパークリンググレープとEVOと  
シェーブルチーズのムース

## DESSERT

Mont blanc with cassis sorbet

モンブラン カシスのソルベ

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

## WINE PAIRING

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800