

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

～ GERBERA ～

¥ 8,000

AMUSE

Jerusalem Artichoke Veloute

菊芋のブルーテ

STARTER

Fried Chicken, Farm-to-Table Vegetables Salad

フライドチキンと農園野菜のサラダ

Butter Milk Dressing

バターミルクドレッシング

Or

又は

Beetroot-Cured Salmon,

ビーツでマリネしたサーモン

Goat Cheese Mouse

ゴートチーズのムース

Or

又は

Farm Vegetables Salad

農園野菜のサラダ

Parma ham, strawberry, Feta Cheese

パルマハム 苺 フェタチーズ

Raspberry & Cassis Mustard Dressing

ラズベリーとカシスマスタードのドレッシング

MAIN DISH

Manhattan Steak (Australian beef) 150g

マンハッタンステーキ

Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table vegetables,

農園直送野菜 スモークビーフジュ

Smoked Beef au Jus

Or

又は

Strawberry, Merlot Wine Risotto,

苺とメルローワインのリゾット

Grilled Scallops

帆立貝の網焼き添え

Or

又は

Spanish Mackerel, Bamboo Shoot

寒鰯

Bacon Butter Sauce, Field Mustard Puree

筍とベーコンバターソース 菜の花のピューレとご一緒に

Upgrade options

アップグレード

Grilled "Kobe Beef" Hamburger Steak 200g

神戸牛グリルハンバーグステーキ 200g

(with additional 1,000yen)

+1,000yen

DESSERT

Strawberry Light Millefeuille

イチゴの軽いミルフィーユ仕立て

with Amazake Ice Cream

甘酒のアイスと

Coffee/Tea

コーヒー/紅茶

WINE PAIRING

2 wines ¥2,800

3 wines ¥3,800

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

～ ROSE ～

¥ 10,000

A M U S E

Jerusalem Artichoke Veloute

Truffle Oil

菊芋のブルーテ

トリュフの香り

S T A R T E R

Scallop Carpaccio

Strawberry, Balsamic Dressing

帆立貝のカルパチョ

苺とバルザミコ

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

Spanish Mackerel, Bamboo Shoot

Bacon Butter Sauce, Field Mustard Puree

寒鰯

筍とベーコンバターソース 菜の花のピューレと一緒に

M A I N D I S H

Manhattan Steak (Australian beef) 150g

Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table vegetables,

Smoked Beef au 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 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

D E S S E R T

Strawberry compote pistachio

parfait with starwberry sauce

イチゴコンポートマスカルポーネと

ストロベリーソースピスタチオパルフェ

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

～ LILY ～

¥ 12,000

A M U S E

Jerusalem Artichoke Veloute
Morel Mushroom, Foie Gras

菊芋のブルーテ
フォアグラのソテー 網笠茸の香り

S T A R T E R

Scallop Carpaccio
Strawberry, Balsamic Dressing

帆立貝のカルパッチョ
苺とバルザミコ

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

Tilefish
Iberico Chorizo and Saffron Risotto, Citrus Emulsion

甘鯛の網焼き
イベリコチョリソとサフランのリゾット シトラスの香り

M A I N D I S H

Kobe Beef 100g
Creamy Mashed Potato, Seasonal Farm-to-Table Vegetables,
Smoked Beef au Jus

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

Or

又は

Surf and Turf
Japanese Beef Tenderloin, Grilled Lobster Tail
Duo of Truffle Sauce

国産牛フィレとオマール海老の網焼き
2種のトリュフソース

P R E D E S S E R T

Basil and Strawberry Granite

バジルとイチゴのグラニテ

D E S S E R T

Tart Tatin with Chamomile Ice Cream

タルトタタン カモミールのアイスと

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