

# “黒毛和牛ステーキコース”

(120g) 6,700yen (180g) 7,600yen



尾鷲産 アカハタのカルパッチョと季節のあしらひ

黒毛和牛のカルボナード  
アンディーブのブレゼを添えて

黒毛和牛ロースのステーキ 3種の味わい

お食事  
ガーリックライス・赤出汁・香の物

巨峰のブランマンジェとヨーグルトのソルベ

パン

コーヒー または 紅茶

メインディッシュを変更していただけます

[グレードアップ] 松阪牛ロース肉 (120g) / 4,200円追加料金を頂戴いたします。  
松阪牛ロース肉 (180g) / 6,300円追加料金を頂戴いたします。

食材などにアレルギーをお持ちのお客様はサービススタッフに申し付けください。  
入荷の都合により原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

# “四季”

5,900yen



フォアグラのブリュレ  
鮮魚のカルパッチョ  
秋茄子のフォンダン

安納芋のポタージュ

紅葉鯛の鉄板焼き  
エシャロットとトマトのコンディマン

国産牛ステーキ  
赤ワインソース

タルトタタン  
スパイシーキャラメルアイスクリーム

パン

コーヒー または 紅茶

メインディッシュを変更していただけます。

[グラムアップ] 国産牛ロース肉（120g） / 1,100円追加料金を頂戴いたします。  
[グレードアップ] 松阪牛ロース肉（80g） / 3,800円追加料金を頂戴いたします。

食材などにアレルギーをお持ちのお客様はサービススタッフに申し付けください。  
入荷の都合により原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

# “SHUN”

8,700yen



キャビア・ド・オーベルジーヌと帆立貝柱 香薫

オマール海老のポワレと黒あわび茸のグリル  
スパイシーなジュのソース

トリュフ香る 尾鷲産アカハタのベニエ

ほうじ茶のグラニテ

黒毛和牛ロース肉のステーキと  
鈴鹿ブランド 作豚ヒレのグラチネ 赤ワインソース

薩摩芋のグラッセとキャラメルアイス  
エピス香るクランブルを添えて

パン

コーヒーまたは紅茶

メインディッシュを変更していただけます。

[グラムアップ] 黒毛和牛ロース肉（120g） / 3,000円追加料金を頂戴いたします。

[グレードアップ] 松阪牛ロース肉（80g） / 3,000円追加料金を頂戴いたします。

食材などにアレルギーをお持ちのお客様はサービススタッフに申し付けください。

入荷の都合により原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

# “シェフおすすめコース”

12,500yen



フォアグラのコンフィ　ゲージュール  
和栗のグラッセを添えて

松阪牛と季節野菜のコンソメ炊き　朴葉に包んで

尾鷲産　金目鯛のポワレ　フランス産キノコの香り

ほうじ茶のグラニテ

松阪牛ロースのステーキ　3種の味わい

金木犀香るドゥミセック  
アールグレイのアイスクリームと共に

パン

コーヒーまたは紅茶

小菓子

メインディッシュを変更していただけます。

[グラムアップ]　松阪ロース肉　（120g） / 5,200円追加料金を頂戴いたします。

食材などにアレルギーをお持ちのお客様はサービススタッフに申し付けください。

入荷の都合により原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。