

A LA CARTE

Menu available period: 2025/12/1 to 2026/2/28

APPETIZER | 前菜

本メニューご提供期間: 2025/12/1 ~ 2026/2/28

Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF) 3,500

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

Sustainable Eda Wagyu Tartare 5,000

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

Crab Cream Croquette 5,000

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

Duck Leg Confit 4,500

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕪のグリル

Scallops Shoyu-yaki 4,800

Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc

帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブルブランソース

Red Carrot & Dashi Pottage (PF) 3,500

Ricotta

赤人参と出汁のポタージュ リコッタチーズ

Salad of the Day (PB) 3,500

本日のサラダ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

MAIN | メイン

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork 6,500

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Grilled Catch of the Day 6,500

本日の鮮魚グリル

Free Range Fukushima Date Chicken 8,500

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル パーボン照り焼きグレイズ 白ごまソース ビブレタスのソテー ガーリックライス

Australian Lamb Chops 6,000

Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus

オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチュリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ

Grilled Black Tiger Prawns (N) 5,500

Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato

ブラックタイガー海老のグリル マカダミアペスト 炙りオスミットマト

Grilled Portobello Mushroom (PB) (GF) 5,000

Coconut Risotto, Romesco Sauce, Herb Oil

グリルポートベロマッシュルーム ココナッツリゾット ロメスコソース ハーブオイル

CLASSIC SIGNATURE | クラシックシグネチャー

Japanese Beef Hamburg 6,500

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu 5,500

Homemade Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

Yamanashi Free Range Chicken Omurice 5,500

Truffle

山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ

Beef Tongue Bourguignon 5,500

Seasonal Salad, Pot Rice

牛タンのブルギニョン 季節野菜 土鍋ご飯

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

PREMIUM CUTS | プレミアムカット

Handpicked Premium Japanese Beef 150g

シェフが厳選した国産牛 150g

Market Price

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

松阪牛テンダーロイン 150g

21,000

Matsusaka Beef Sirloin 150g

松阪牛サーロイン 150g

20,000

Prime Beef Tenderloin 250g

プライムビーフテンダーロイン 250g

12,000

Prime Beef Sirloin 350g

プライムビーフサーロイン 350g

15,000

US T-Bone Steak 1kg

US 産 T ボーンステーキ 1kg

26,000

****All meats are served with roasted seasonal vegetables and your choice of Japanese-Style Pilaf or Wagyu Tallow Mashed Potatoes.***

お選びいただきました肉料理すべてに季節野菜のロースト、和風ピラフと和牛脂で仕上げたマッシュポテトの2つのうち1つお選びいただけます。

SAUCES | ソース

Red Wine Sauce/ Green Pepper Corn/ Homemade Ponzu/ Chaliapin Sauce/ Mushroom Sauce

赤ワインソース/ペッパーコーンソース/自家製ポン酢/シャリアピンソース/マッシュルームソース

SIDES | サイド

Wagyu Tallow Mashed Potatoes

和牛脂で仕上げたマッシュポテト

2,000

Grilled Asparagus

2,000

アスパラガスのグリル

Bacon & Balsamic Sautéed Brussels Sprouts

芽キャベツとベーコンのバルサミコソテー

2,000

Sautéed Japanese Mushrooms

和茸のソテー

2,000

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

DESSERT | デザート

Pudding a la mode Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん	2,800
Mille Crepe(N) Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream ミルクレープ 塩キャラメルソース パニラアイスクリーム	2,800
Chocolate Gateau (N) Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランプル 酢橘クーリー	2,800
Strawberry Panna Cotta Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta いちごのパナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ フレッシュいちご コニャックと柑橘のパナコッタ	2,800

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

COURSE MENU | コースメニュー

4-COURSE

14,000

Amuse | アミューズ

Appetizer | 前菜

Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

Duck Leg Confit

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕪のグリル

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

4-COURSE

Main | メイン

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

Free Range Fukushima Date Chicken

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル パーボン照り焼きグレース 白ごまソース ピブレタスのソテー ガーリックライス

Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

Matsusaka Beef Tenderloin 150g + 13,000

松阪牛テンダーロイン 150g

Matsusaka Beef Sirloin 150g +12,000

松阪牛サーロイン 150g

Prime Beef Tenderloin 250g +6,500

プライムビーフテンダーロイン 250g

Prime Beef Sirloin 350g +7,500

プライムビーフサーロイン 350g

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

4-COURSE

Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランプル 酢橘クーリー

Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

5-COURSE

16,000

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

Salad of the Day (PB)

本日のサラダ

Hot Appetizer | 温かい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

Duck Leg Confit

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕪のグリル

Scallops Shoyu-yaki

Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc

帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブルブランソース

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

5-COURSE

Main | メイン

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

Free Range Fukushima Date Chicken

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル パーボン照り焼きグレース 白ごまソース ビブレタスのソテー ガーリックライス

Australian Lamb Chops

Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus

オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチュリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ

Grilled Black Tiger Prawns (N)

Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato

ブラックタイガー海老のグリル マカダミアペスト 炙りオスミットマト

Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

Japanese Beef Hamburg

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu

Homemade Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

松阪牛テンダーロイン 150g

+ 13,000

Matsusaka Beef Sirloin 150g

松阪牛サーロイン 150g

+12,000

Prime Beef Tenderloin 250g

プライムビーフテンダーロイン 250g

+6,500

Prime Beef Sirloin 350g

プライムビーフサーロイン 350g

+7,500

5-COURSE

Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

7-COURSE

19,000

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Seasonal Miso Marinated Fish Crudo (DF)

Pickled Rhubarb, Seasonal Citrus, Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のクルード ルバーブピクルス ポン酢

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Horseradish Aioli, Nori Puree, Quail Egg yolk, Nori Rice Cracker

サスティナブル江田和牛のタルタル ホースラディッシュアイオリ 海苔ピューレ うずら卵黄 海苔ライスクラッカー

Salad of the Day (PB)

本日のサラダ

Hot Appetizer | 温かい前菜

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Crab Cream Croquette

Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ハム ナンチュアソース

Duck Leg Confit

Soy Koji Madeira Sauce, Orange Marmalade, Grilled Turnip

鴨モモ肉のコンフィ 醤油麹マディラソース オレンジマーマレード 蕪のグリル

Scallops Shoyu-yaki

Celeriac Puree, Confit Leek, Citrus Beurre Blanc

帆立の醤油焼き セロリアックのピューレ 長ネギのコンフィ 柑橘のブルブランソース

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

7-COURSE

Seafood | シーフード

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

Grilled Black Tiger Prawns (N)

Macadamia Pesto, Blistered Osmic Tomato

ブラックタイガー海老のグリル マカダミアペスト 炙りオスミットマト

Main | メイン

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Char Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Tonteki Sauce, Seasonal Vegetable Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Free Range Fukushima Date Chicken

Bourbon Teriyaki Glaze, White Sesame Sauce, Sautéed Bibb Lettuce, Garlic Rice

福島県産平飼い伊達鶏のグリル パーボン照り焼きグレイズ 白ごまソース ビブレタスのソテー ガーリックライス

Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アンガスサーロイン120g ジャパニーズピラフ または マッシュポテト&シャリアピン

Japanese Beef Hamburg

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu

Homemade Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

Yamanashi Free Range Chicken Omurice

Truffle

山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ

Beef Tongue Bourguignon

Seasonal Salad, Pot Rice

牛タンのブルギニョン 季節野菜 土鍋ご飯

Australian Lamb Chops

Shiso & Mint Chimichurri, Grilled Sweet Potato, Pickled Chinese Cabbage, Sage Jus

オーストラリア産ラムチョップ 紫蘇とミントのチミチュリ さつまいものグリル 白菜のピクルス セージジュ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料 15% が含まれております。

7-COURSE

Main | メイン

Matsusaka Beef Tenderloin 150g 松阪牛テンダーロイン 150g	+ 13,000
Matsusaka Beef Sirloin 150g 松阪牛サーロイン 150g	+12,000
Prime Beef Tenderloin 250g プライムビーフテンダーロイン 250g	+6,500
Prime Beef Sirloin 350g プライムビーフサーロイン 350g	+7,500

7-COURSE

Desserts | デザート

Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Pudding a la mode

Chantilly, Strawberry, Kiwi, Mandarin

プリンアラモード シャンティ いちご キウイ みかん

Mille Crepe(N)

Salt Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース パニラアイスクリーム

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランプル 酢橘クーリー

Strawberry Panna Cotta

Strawberry Sauce, French Meringue, Fresh Strawberries, Cognac and Citrus Panna Cotta

いちごのパンナコッタ いちごソース フレンチメレンゲ いちご コニャックと柑橘のパンナコッタ

Petit Fours | プティフル

Miso Financier & Hojicha Madeleine (N)

味噌フィナンシェ&ほうじ茶マドレーヌ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。