

A LA CARTE

Menu available period: 2026/3/1 to 2026/5/31

APPETIZER | 前菜

本メニューご提供期間: 2026/3/1 ~ 2026/5/31

Fruit Tomato Salad Pickled Grilled Red Onion, Herb Vinaigrette, Smoked Ricotta Cheese フルーツトマトサラダ グリルレッドオニオンのピクルス 香草ヴィネグレット スモークリコッタチーズ	3,500
Grilled Romaine Lettuce Salad Grana di Ezo, Brioche Crumbs, Crispy Prosciutto, Anchovy Dressing ロメインレタスのグリルサラダ グラナディエゾ プリオッシュクランブル クリスピープロシュート アンチョビドレッシング	3,500
Seasonal Sakura Wood Smoked Fish Carpaccio (DF) Bottarga, Pickled Myoga, Finger Lime, Sudachi Ponzu 桜チップでスモークした鮮魚のカルパッチョ カラスミ 茗荷ピクルス フィンガーライム 酢橘ポン酢	3,500
Grilled Octopus Nduja, Hummus, Lemon Oil 蛸のグリル ドゥイヤーフムスレモンオイル	4,500
Wagyu Ragout Ravioli Fukushima Date Chicken Consommé, Smoked Paprika Oil 和牛のラグーラヴィオリ 福島県産伊達鶏のコンソメ スモークパプリカオイル	4,500
Pan Seared Scallops Truffle Beurre Blanc, Pickled Japanese Mushroom 帆立のソテー トリュフブールブラン 国産茸のピクルス	4,800
Charcoal Grilled Wagyu Tartare Bone Marrow, Red Wine Shallot Jam, Green Peppercorn Sauce チャコールグリル和牛のタルタル 骨髄 赤ワイン風味エシャロットジャム グリーンペッパーコーンソース	5,000
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	5,000

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

MAIN | メイン

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

Grilled Parmesan Cabbage Steak (PF) Garlic Butter, Paille Potato, Sour Cream Espuma パルメザンキャベツステーキのグリル ガーリックバター ポテト サワークリームエスプーマ	4,800
Grilled Black Tiger Prawns (N) Spaetzle & Cheese, Nano Flower, Kumamoto Bermutto Nantua Sauce ブラックタイガー海老のグリル スパッツェリー&チーズ 菜の花 熊本ベルモットナンチュアソース	5,500
Grilled Today's Fish Collar Lime Herb Glaze, Ginger Lemongrass & Yuzu Ponzu 本日の鮮魚カマのグリル ライムハーブのグレース 生姜レモングラス&柚子ポン酢	5,500
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	6,000
Grilled Pork Ribs Sticky Mikan Glaze, Homemade Corn Bread ポークリブのグリル みかんのグレース 自家製コーンブレッド	6,000
Grilled Catch of the Day 本日の鮮魚グリル	6,500
Grilled Kagoshima Megumi Black Pork Butter Poached Udo, Mille Feuille Potato, Apple & Hojicha Chutney 鹿児島産恵味黒豚のグリル ウドのバターポーチ ミルフィーユポテト リンゴ&ほうじ茶チャツネ	6,500
Grilled Free Range Fukushima Date Chicken Confit Bamboo Shoots, Torched Komatsuna, Aji Amarillo & White Sesame Sauce 福島県産平飼い伊達鶏のグリル 筍のコンフィ 小松菜 アヒアマリージョ&白胡麻ソース	8,500
Grilled King Crab Legs Herb Cajun Butter, Saffron Butter Sauce, Spring Vegetable Salad キングクラブレッグのグリル ハーブケイジャンバター サフランバターソース 春野菜サラダ	9,500

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

PREMIUM CUTS | プレミアムカット

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
Matsusaka Beef Sirloin 150g 松阪牛サーロイン 150g	20,000
Matsusaka Beef Tenderloin 150g 松阪牛テンダーロイン 150g	21,000
US T-Bone Steak 1kg US産Tボーンステーキ 1kg	30,000
Handpicked Premium Japanese Beef 150g シェフが厳選した国産牛 150g	Market Price

SURF UPGRADE | サーフアップグレード

Grilled Black Tiger Prawn ブラックタイガー海老のグリル	+ 1,800
Grilled Canadian Lobster Tail 110g カナダ産ロブスターテールのグリル 110g	+ 3,400
Grilled King Crab Leg キングクラブレッグのグリル	+ 6,000

SAUCES | ソース

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

Red Wine Sauce 赤ワインソース

Green Peppercorn Sauce グリーンペッパーコーンソース

Mushroom Sauce マッシュルームソース

Yuzu Kosho Ponzu 柚子胡椒ポン酢

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

SIDES | サイド

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	2,000
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
Wagyu Tallow Mashed Potatoes 和牛の脂を使ったマッシュポテト	2,000
Garlic Rice ガーリックライス	2,000
Macaroni & Cheese, Snow Crab マカロニ&チーズ毛蟹	3,000

DESSERT | デザート

Vanilla Roasted Pineapple Grilled Coconut Ice Cream, Cinnamon Crumble バニラローストパイナップル グリルココナッツアイス シナモンクランブル	2,500
Hot Chocolate Fondant Souffle Vanilla Ice cream ホットチョコレートフォンダンスフレ バニラアイス	2,800
Roasted Vanilla Crème Brûlée Grilled Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Tuile Brulee ローストバニラクリームブリュレ グリルバニラビーンクリーム スモークブルトンキューブ 黒糖エスプーマ 焦がしトンカ豆アイス ブリュレチュエール	2,800
Whisky Butterscotch Whisky Flambeed Pears, Smoked Butterscotch Sauce, Burned Bread Ice Cream, Cigarette Tuile ウイスキーバタースコッチ ポワールウイスキーフランベ スモークバタースコッチソース 焦がしパンアイス シガレットチュエール	3,000

(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。

4-COURSE

14,000

Amuse | アミューズ

Appetizer | 前菜

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

Seasonal Sakura Wood Smoked Fish Carpaccio (DF)

Bottarga, Pickled Myoga, Finger Lime, Sudachi Ponzu

桜チップでスモークした鮮魚のカルパッチョ カラスミ 茗荷ピクルス フィンガーライム 酢橘ポン酢

Charcoal Grilled Wagyu Tartare

Bone Marrow, Red Wine Shallot Jam, Green Peppercorn Sauce

チャコールグリル和牛のタルタル 赤ワイン風味エシャロットジャム グリーンペッパーコーンソース

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

(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 service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

4-COURSE

Main | メイン

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

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Butter Poached Udo, Mille Feuille Potato, Apple & Hojicha Chutney

鹿児島県産恵味黒豚のグリル ウドのバターポーチ ミルフィーユポテト リンゴ&ほうじ茶チャツネ

Grilled Free Range Fukushima Date Chicken

Confit Bamboo Shoots, Torched Komatsuna, Aji Amarillo & White Sesame Sauce

福島県産平飼い伊達鶏のグリル 筍のコンフィ 小松菜 アヒアマリージョ&白胡麻ソース

Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アングスサーロイン 120g

和牛の脂を使ったマッシュポテト アスパラガスのグリル 赤ワインソース

Grilled Catch of the Day

本日の鮮魚グリル

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

Matsusaka Beef Sirloin 150g

松阪牛サーロイン 150g

+ 12,000

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

松阪牛テンダーロイン 150g

+ 13,000

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

4-COURSE

Desserts | デザート

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

Vanilla Roasted Pineapple

Grilled Coconut Ice Cream, Cinnamon Crumble

バナナローストパイナップル グリルココナッツアイス シナモンクランブル

Roasted Vanilla Crème Brûlée

Grilled Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma,
Burned Tonka Bean Ice Cream, Tuile Brulee

ローストバニラクリームブリュレ グリルバニラビーンクリーム スモークブルトンキューブ

黒糖エスプーマ 焦がしトンカ豆アイス ブリュレチュエール

Please note that coffee or tea is not included in the course price.

当コースの料金には、コーヒーまたは紅茶は含まれておりません。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

(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 service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

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

Seasonal Sakura Wood Smoked Fish Carpaccio (DF)

Bottarga, Pickled Myoga, Finger Lime, Sudachi Ponzu

桜チップでスモークした鮮魚のカルパッチョ カラスミ 茗荷ピクルス フィンガーライム 酢橘ポン酢

Charcoal Grilled Wagyu Tartare

Bone Marrow, Red Wine Shallot Jam, Green Peppercorn Sauce

チャコールグリル和牛のタルタル 赤ワイン風味エシャロットジャム グリーンペッパーコーンソース

Fruit Tomato Salad

Pickled Grilled Red Onion, Herb Vinaigrette, Smoked Ricotta Cheese

フルーツトマトサラダ グリルレッドオニオンのピクルス 香草ヴィネグレット スモークドリコッタチーズ

Hot Appetizer | 温かい前菜

Please choose one 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

Grilled Octopus

Nduja, Hummus, Lemon Oil

蛸のグリル ンドウイヤ フムス レモンオイル

Pan Seared Scallops

Truffle Beurre Blanc, Pickled Japanese Mushroom

帆立のソテー トリュフブールブラン 国産茸のピクルス

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

5-COURSE

Main | メイン

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

Grilled Kagoshima Megumi Black Pork

Butter Poached Udo, Mille Feuille Potato, Apple & Hojicha Chutney

鹿児島県味黒豚のグリル ウドのバターポーチ ミルフィーユポテト リンゴ&ほうじ茶チャツネ

Grilled Free Range Fukushima Date Chicken

Confit Bamboo Shoots, Torched Komatsuna, Aji Amarillo & White Sesame Sauce

福島県産平飼い伊達鶏のグリル 筍のコンフィ 小松菜 アヒアマリージュ & 白胡麻ソース

Australian Angus Sirloin 120g

Japanese Pilaf Rice or Mashed Potatoes & Chaliapin

オーストラリア産アングスサーロイン 120g

和牛の脂を使ったマッシュポテト アスパラガスのグリル 赤ワインソース

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)

Spaetzle & Cheese, Nano Flower, Kumamoto Bermutto Nantua Sauce

ブラックタイガー海老のグリル スパッツェリー&チーズ 菜の花 熊本ベルモットナンチュアソース

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

Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,000

松阪牛サーロイン 150g

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 13,000

松阪牛テンダーロイン 150g

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

5-COURSE

Desserts | デザート

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

Vanilla Roasted Pineapple

Grilled Coconut Ice Cream, Cinnamon Crumble

バナラローストパイナップル グリルココナッツアイス シナモンクランブル

Hot Chocolate Fondant Souffle

Vanilla Ice Cream

ホットチョコレートフォンダンスフレ バニラアイス

Whisky Butterscotch

Whisky Flambeed Pears, Smoked Butterscotch Sauce, Burned Bread Ice cream, Cigarette Tuile

ウイスキーバタースコッチ ポワールウイスキーフランベ スモークバタースコッチソース

焦がしパンアイス シガレットチュエール

Roasted Vanilla Crème Brûlée

Grilled Vanilla Bean Cream, Smoked Breton Cubes, Brown Sugar Espuma, Burned Tonka Bean Ice Cream, Tuile Brulee.

ローストバニラクレームブリュレ グリルバニラビーンクリーム スモークブルトンキューブ

黒糖エスプーマ 焦がしトンカ豆アイス ブリュレチュエール

Please note that coffee or tea is not included in the course price.

当コースの料金には、コーヒーまたは紅茶は含まれておりません。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

(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 service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

7-COURSE

20,000

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

Seasonal Sakura Wood Smoked Fish Carpaccio (DF)

Bottarga, Pickled Myoga, Finger Lime, Sudachi Ponzu

桜チップでスモークした鮮魚のカルパッチョ カラスミ 茗荷ピクルス フィンガーライム 酢橘ポン酢

Hot Appetizer | 温かい前菜

Grilled Octopus

Nduja, Hummus, Lemon Oil

蛸のグリル ドウイヤ フムス レモンオイル

Seafood | シーフード

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

Pasta | パスタ

Wagyu Ragout Ravioli

Fukushima Date Chicken Consommé, Smoked Paprika Oil

和牛のラグーラヴィオリ 福島県産伊達鶏のコンソメ スモークパプリカオイル

Main | メイン

Matsusaka Beef Tenderloin 50g

松阪牛テンダーロイン 50g

Matsusaka Beef Sirloin 150g

+ 12,000

松阪牛サーロイン 150g

Matsusaka Beef Tenderloin 150g

+ 13,000

松阪牛テンダーロイン 150g

Dessert | デザート

Hot Chocolate Fondant Souffle

Vanilla Ice Cream

ホットチョコレートフォンダンスフレ バニラアイス

Petit Fours | プティフル

Please note that coffee or tea is not included in the course price.

当コースの料金には、コーヒーまたは紅茶は含まれておりません。

あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

(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 service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。