

# Celebration of Spring

セレブレーションオブスプリング

## MENU

メニュー

### APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

### MAIN DISH | メイン料理

Choose your favourite main dish  
好きなメイン料理をお選びください

Baked Trout in Parchment with Japanese Sake Cream Sauce  
鱒の紙包み焼き 日本酒のクリームソース

Grilled Spanish Mackerel with Coquillage Sauce  
鯖のグリル コキアージュソース

Wakayama Mikan Chicken Stuffed with Mint and Lemon  
紀の国みかんだりのシューファルシー ミント レモン

Braised Lamb with Spring Vegetables  
仔羊の煮込み 春野菜添え

Grilled Kyoto Hiyoshi Pork Shoulder Loin and Back Rib  
with Lemon Herb Glaze

京都日吉豚肩ロースのグリル バックリブ レモンハーブグレイズ

Japanese Beef Tenderloin Steak au Poivre with Madeira Sauce  
150g +¥2,200 | 300g +¥4,400  
国産牛テンダーロインのステーキ・オ・ポワブル マデラソース

Grilled Miyazaki Wagyu Sirloin with Yuzu Pepper Sauce  
150g +¥2,200 | 300g +¥4,400  
宮崎牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース

### Signature Dish シグネチャーディッシュ

Braised Wagyu Beef Hamburger Steak with Vegetables from the Kansai Region  
黒毛和牛の煮込みハンバーグ 関西圏産野菜と共に +¥1,000

Sautéed Foie Gras  
フォアグラソテー +¥1,800

Sliced Truffles  
トリュフスライス +¥3,800

### GO DELUXE | メイン料理に追加いただけます

Grilled Lobster Tail (half cut) +¥1,000  
オマール海老テールのグリル ハーフカット

### ADD SOUP | スープを追加でお選びいただけます

Chef's Recommended Soup of the Day +¥500  
本日のシェフのおすすめスープ

### DESSERT SELECTION | デザートセレクション

### COFFEE or TWG Tea | コーヒー又は TWG Tea

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

食材にアレルギーをお持ちのお客様で当レストランにて提供する原材料についてご質問がある方は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。