

Harvest Promotion

ハーベストプロモーション

MENU

メニュー

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffetMAIN 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Seasonal Fish with Quince Aioli Gratin, Spinach and Raisins
季節の鮮魚 マルメロアイオリグラタン ほうれん草とレーズンPork Shoulder Braised in Sherry Vinegar
豚肩ロース肉のシェリーヴィネガー煮込みRoasted Duck Breast with Fig and Orange Gastrique Sauce
鴨胸肉のロースト 無花果 オレンジガストリックソースSweet Piquillo Pepper filled with Lamb Shoulder, Tapenade
仔羊を詰めたピキリョのロースト タップナードJapanese Beef Tenderloin à la Plancha with Green Pepper Sauce
国産牛テンダーロインのプランチャ グリーンペッパーソース
150g +¥2,200 | 300g +¥4,400Grilled Miyazaki Beef Sirloin with Red Wine Sauce
宮崎牛サーロインのグリル ヴァンルーージュソース
150g +¥2,500 | 300g +¥5,000

Signature Dish シグネチャーディッシュ

Braised Wagyu Beef Hamburger Steak with Harvest Vegetables from Tamba Miyazaki Farm
和牛煮込みハンバーグ 丹波みやざきふぁーむさんの秋野菜添え +¥1,000GODELUXE | メイン料理に追加いただけますGrilled Lobster Tail (half cut) +¥1,200
オマール海老テールのグリル ハーフカットSautéed Foie Gras +¥1,600
フォアグラソテーFrench Fries +¥700
フライドポテト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。