

WILD GAME COMBO DINNER

ジビエコンボディナー

この時期だけのジビエが味わえる”コンボ”がメインディッシュとなったシグネチャーディナー

6,500

Per person from two
*2名様より

Amuse

アミューズ

Assorted Appetizer

アペタイザープレート

Marinated Shinshu Salmon with Lemon Jam Dressing

信州サーモンのマリネ レモンコンフィチュールドレッシング

Nozawana Green & Mushroom Quiche

野沢菜とキノコのキッシュ

Terrine of Foie Gras & Roast Duck with Apple Purée

フォアグラのテリーヌと鴨のロースト 信州リンゴのピューレ

Soup

Mushroom Potage

キノコのポタージュ

Main Grilled Combo

メイングリルコンボ

Roasted Venison Strip Loin

鹿ロース肉のロースト

Red Wine Braised Wild Boar Meat

猪モモ肉の赤ワイン煮込み

Grilled American Beef Oyster Blade
with Assorted Shinshu Vegetables

アメリカ産牛ミスジのグリルと信州野菜の付け合せ

Dessert

Orange Macaroon

オレンジマカロン

With Chocolate and
Mousse of Strawberry

ホワイトチョコとイチゴのムース

Mix Berry Jelly

ミックスベリージュレ

Coffee

コーヒー

GRATIFICATION DINNER

グラティフィケーションディナー

8,500

Amuse
アミューズ

Appetizer

Marinated Shinshu Salmon
with Persimmon & Celery Salad
信州サーモンのマリネ 柿とセロリのサラダを添えて

2nd Appetizer

Terrine of Foie Gras & Roast Duck
with Walnut Brittle
フォアグラのテリーヌと鴨のロースト クルミのクロッカ

Soup

Mushroom Potage
キノコのポタージュ

Fish

Tsukiji Fish Catch of The day
築地より本日の魚

Main Dish

Grilled Japanese TATESHINA Beef Rump
with Assorted Shinshu Vegetables
蓼科牛ランプのグリルと信州野菜の付け合せ

Dessert

Rich Chocolate Ganache Cake - Mix Berry Sorbet
リッチチョコレートガナッシュケーキ - ミックスベリーソルベ

Coffee

コーヒー

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Above prices are per person.

*This menu is for reference only, as individual dishes are subject to change.

*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

*上記料金は1名様料金です。

*メニューの内容は、予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



A LA CARTE

BEEF

Angus Beef



米国農務省の厳しい基準をクリアした
「CAB アンガスビーフ」

Angus Beef Hanging Tender アンガスビーフハンギングテンダー (CAB認定)	300g	3,900
Angus Beef Sirloin アンガスビーフサーロイン (CAB認定)	180g	4,300
Angus Beef Tenderloin アンガスビーフフィレ (CAB認定)	180g	5,800
T-Bone Beef Steak ブラックアンガスT ボーンビーフステーキ (USA)	700g	9,000

Grilled Japanese TOSA Beef Rump 5,200
土佐赤牛ランプ

Grilled Japanese TOSA Beef Tenderloin 12,000
土佐赤牛フィレ

PORK

AKITA KOMACHI Pork 300g 3,100
秋田こまちトマホークポーク

CHICKEN

Daisen Chicken Breast 200g 1,900
大山鶏胸肉

SEAFOOD

Tsukiji Fish Catch of The day 2,200
築地より本日の魚

Lobster 1本 2,800
オマールテール

Grilled Salmon Steak 2,900
サーモンの筒切りグリル

SAUCE

Please select your choice of sauce
グリル料理にはソースを1種お選びください

Green Pepper グリーンペッパー	Joue de boeuf ジュ・ド・ブッフ	Japanese Garlic Sauce 和風ガーリック
Red Wine Sauce 赤ワインソース	Salsa Sauce サルサ	Balsamic Sauce バルサミコ

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



COMBO

American Grilled Plate *from 2 persons 4,900 / person
アメリカングリルプレート
BBQ Back Rib, Grilled Angus Beef Sirloin, Homard Shrimp
(BBQバックリブ、アンガスビーフサーロインのグリル、オマール海老)

Seafood Grilled Plate *from 2 persons 4,900 / person
シーフードグリルプレート
King Crab, Homard Shrimp, Alaska Salmon
(タラバガニ、オマール海老、アラスカサーモン)

COMFORT VIANDE

Hamburg Steak (150g / 300g) 2,000/3,200
ハンバーグステーキ

Angus Hanging Garlic Pepper Steak 200g 2,800
アンガスハンギング ガーリックペッパーステーキ

Red Wine Braised Beef Tongue 3,200
牛タンの赤ワイン煮込み

BBQ Baby Back Rib 3,400
BBQ ベビーバックリブ

ADD ON SIDES

Creamed Spinach 800
ホウレン草のクリーム煮

Grilled Asparagus 800
アスパラガスのグリル

Sauteed Mushrooms with Garlic 800
マッシュルームのガーリックソテー

Sauteed Potatoes, Bacon and Onion 800
ジャーマンポテト

Sauteed Seasonal Green Vegetables 800
季節の青菜のソテー

Baked Potato with Sour Cream & Cheddar Cheese 800
サワークリームとチェダーチーズのベイクドポテト

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*食材にアレルギーや食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。
*仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。



STARTER

★ Appetizer Variations 前菜の盛り合わせ	1,600
★ Caesar Salad (Chicken +500, Grilled Shrimp +800) シーザーサラダ (チキン +500、グリルシュリンプ + 800)	1,500
★ Iceberg & Blue Cheese Salad with Apple & Walnuts アイスバーグとブルーチーズのサラダ、りんごとクルミ添え	1,600
★ Chopped Salad チョップサラダ	1,600
★ Cured Ham & Seasonal Fruits Salad 生ハムと季節のフルーツサラダ	1,800
★ Mozzarella Cheese & Grilled Tomato Hot Salad モッツァレラチーズとグリルトマトのサラダ (温製)	1,600
★ King Prawn & Avocado Salad キングブラウンとアボカドのサラダ	1,900
★ Red Hot White Fish Salad Style レッド・ホットホワイトフィッシュ サラダ仕立て	2,000
★ Grilled Seasonal Vegetable 季節野菜のグリル (温製)	1,500

SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	950
Minestrone Soup ミネストローネ	950
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	950

* Steamed White Rice is available. (500yen)
ライスをご希望のお客様はご用意致しますのでお申し付けください。

★ Small sizes for Kid's are available.
お子様に限りキッズサイズでご用意致しますのでお申し付けください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。



DESSERT 【Drink Set ドリンクセット +450】

Apple Pie アップルパイ	1,200
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	1,200
Chocolate Sundae チョコレートサンデー	1,200
Assorted Sherbet & Ice Cream ソルベとアイスの盛り合わせ	1,100
Assorted Petit Dessert プチスイーツ3種盛り合わせ	1,200
Creme Brulee クレームブリュレ	1,100

TEA SELECTION

900

Organic Darjiling Estate オーガニックダージリン エステート	Earl Grey Decaffeinated アールグレイ デカフェ
Bombay Chai ボンベイチャイ	White Orchard ホワイトオーチャード
Chamomile Citrus カモミールシトラス	Celebration セレブレーション
Organic Mint MELANGE オーガニックミント メレンゲ	African Nectar アフリカネクター

COFFEE VARIATION

900

Blended Coffee ブレンドコーヒー	Cappuccino カプチーノ
Decaffeinated Coffee カフェインレス コーヒー	Espresso エスプレッソ
Café Latte カフェラッテ	Macchiato マッキアート
Café au Lait カフェオレ	Hot Chocolate ホットチョコレート

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
上記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。