



## LIGHT MEAL

---

|   |  |
|---|--|
| ハムとチーズのクロワッサンサンド + 本日のスープ<br>Ham & Cheese Croissant sandwich + Today's Soup         | 1,452  |
| 欧風カレー<br>European Curry   | 1,815  |
| 牛フィレカツカレー<br>Beef Fillet Cutlet Curry   | 3,025  |
| 季節野菜とスーパーフードのガーデンサラダ<br>Garden's Salad of Seasonal Vegetables & Super Food          | 2,688  |
| 地鶏のフライドチキン<br>Fried Prime Chicken   | 2,178  |
| フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース<br>Fish & Chips, Original Tartar Sauce                        | 2,420  |
| フライドポテト山葵マヨネーズディップ<br>French Fries, Wasabi Mayonnaise                               | 1,210  |
| シャルキュトリーの盛り合わせ<br>Assorted Charcuterie  | Half 2,178 / Full 3,025                                    |
| チーズ盛り合わせ<br>Assorted Cheese   | 2,420~   |
| 本日のスープ<br>Soup of the day   | ¥1,452   |
| 魚介のマリネ ノイリーとレモンのクリームソース<br>Marinated seafood with Noilly Prat and lemon cream sauce | ¥1,573   |
| 鮮魚のポワレ キャビアたっぷりのブルブランソース<br>Seasonal fish with caviar Beurre Blanc sauce            | ¥3,993   |
| 鹿児島県産黒毛和牛のステーキ<br>Japanese beef steak   | ランプ [Rump] : 100g / ¥3,600<br>フィレ [Fillet] : 100g / ¥4,840 |

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

# DINNER COURSE

---

## UPSTAIRZ DINNER COURSE

9,680

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、  
季節のシグネチャープレート

Amuse, Appetizer, Fish, Main Dish, Dessert,  
Seasonal Signature Plate

※コースは食材の都合により、当日のご用意ができない場合がございます。  
前日までのご予約をお願いします。詳しくはスタッフまでお問合せください。

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.

## DESSERT

---



アイスクリーム & ソルベ盛り合わせ  
Ice cream & Sherbet Plate

1,452

特定原材料等:乳、卵、小麦

※こちらのメニューは香り付けにアルコールを使用しております。



“メイラード” ムースグラッセ /  
ブリュレ、バニラ、ショコラ、オレンジ  
“Maillard” Mousse glasse /  
Brulee, Vanilla, Chocolate, Orange, Cointreau

1,694

特定原材料等:小麦・乳・卵

※こちらのメニューは香り付けにアルコールを使用しております。



マルジョレーヌ /  
プラリネ、ダコワーズ、タヒチ産バニラ  
Marjolaine / Praline, Dacquoise, Tahitian Vanilla

1,936

特定原材料等:小麦・乳・卵



季節のシグネチャープレート  
Seasonal Signature Plate

4,235

特定原材料等:乳・卵

+ ティーフリーフローセット Tea Free Flow +1,210

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

記載料金にはサービス料10%、消費税が含まれております。All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.