



## LIGHT MEAL

---

|   |   |
|---|---|
| 季節野菜とスーパーフードのヴィーガンサラダ<br>Garden's Salad of Seasonal Vegetables & Super Food   | Half 1,452 / Full 2,420                                   |
| 鹿児島県産甘照トマトのカプレーゼ 北海道産モッツァレラチーズ、国産バジル<br>Kagoshima amaterasu tomato caprese Hokkaido mozzarella cheese, Domestic Basil | 1,815   |
| 本日のスープ<br>Soup of the day   | 1,452   |
| シーフードアヒージョ(チリオイル or ブルゴーニュバター or アンチョビバター)<br>Seafood Ajillo (Chili Oil or Bourgogne Butter or Anchovy Butter)        |   |
| 天使海老 or ホタテ or いか   shrimp or scallop or squid  | 1,452   |
| ミックスシーフード   Mixed Seafood   | 2,178   |
| カプレーゼ風 春巻き (2本)<br>Fried Spring Roll tomato & mozzarella  | 1,210   |
| 豚のコンフィ カルボナードソース 春巻き (2本)<br>Fried Spring Roll Pork confit  | 1,815   |
| 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   |
| 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   |
| 鮮魚のパワレ 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 |
| 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   | 2,178   |
| 牛フィレカツカレー<br>Beef Fillet Cutlet Curry   | 3,388   |
| シャルキュトリーの盛り合わせ<br>Assorted Charcuterie  | Half 2,178 / Full 3,025                                   |
| 燻製盛り合わせ<br>Assorted Smoke Plate   | Half 1,452 / Full 2,420                                   |
| チーズ盛り合わせ<br>Assorted Cheese   | Half 1,452 / Full 2,420                                   |

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

14,520

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.