



The Garden

Brasserie & Bar

Dinner C

12,800 (10,297)

Today's Amuse
本日のアミューズ

Gazpacho with ripe tomatoes, Seared Conger eel and quinoa taborleh
完熟トマトのガスパチョ 鱧の炙りとキヌアのタブレ

Duck and Potato Confit Sage flaver wrapped in partbrick
Rhubarb chutney with Lemon

セージ風味の鴨肉とジャガイモのコンフィ パートブリック包み
ルバーブのチャツネとレモンのアクセント

Roasted Sea bass and Scallops wrapped in crepinette
Mariniere sauce and basil oil

クレピネットで包んだスズキとホタテのロースト
マリニエールソース バジルオイル

Poiret of Beef with Eggplant fritters
Cafe de paris butter and Madera sauce

牛肉のポワレ 米なすのフリット
カフェドパリバターとマデラソース

or

Grilled Wagyu Beef +3,800 (3,057)
和牛のグリル

Kinzanji Wasabi Miso Sauce or Mustard sauce, Please choose the sauce.
金山寺山葵味噌ソースまたは、粒マスタードソース からお選びいただけます。

Yogurt parfait and Machedonia

ヨーグルトのパルフェとマCHEDONIA

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

We recommend wine pairing for the course.

お食事にあわせてワインの追加もできます。 +5,500 (4,425)

3 glasses of selected wine (Champagne, white, red)

シャンパン ヴーヴクリコを含む赤白ワインセット(各120ml)

Dinner A

6,200 (4,988)

Marinated Salmon, Avocado and Zucchini Rouleau
Cream of bell pepper and blood orange

マリネサーモンとアボカド、ズッキーニのルーロー
パプリカとブラッドオレンジのクリーム

Sea bream and Potato Boulette
Aioli sauce with herbs

真鯛とジャガイモのブーリット
アイオリソースとハーブの香り

Pork shoulder confit, Marinated Red cabbage
Ginger gastric sauce

豚肩ロースのコンフィ 赤キャベツのマリネ
ジンジャーガストリックソース

お食事のメに下記の追加も可能です。

Additional small curry

+650 (523)

メのカレー

Tropical Fruit panna cotta
Vanilla Ice cream

トロピカルフルーツのパンナコッタ
バニラアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Dinner B Garden Steak Dinner

8,800 (7,080)

Caesar salad
シーザーサラダ

Chilled white corn soup with Consomme jelly
ホワイトコーンの冷製スープとコンソメジュレ

Gratinee of Saber fish and Comte cheese
Asparagus, Balsamic sauce with Walnuts flavor

太刀魚とコンテチーズのグラチネ
アスパラガスとクルミ風味のバルサミコソース

Grilled beef loin (200g)
Potato Fritters thyme flavor, Mustard sauce

牛ロースのグリル(200g)
タイム風味のポテトフリット 粒マスタードソース
お肉の量を変更できます。

The amount of meat can be changed.

300g + 2,000 (1,609)

400g + 3,800 (3,057)

お食事のメに下記の追加も可能です。 +650 (523)

Additional small curry

メのカレー

Peach compote flavored with Lemon grass and tapioca soup
Coconut ice cream

レモングラス風味の白桃コンポートとタピオカのスープ
ココナッツアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.

上記金額は()内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。