

FUN A LA CARTE


アミューズ

いくらとカチョカバロ しゃぶ餅と海苔
¥900

クロックマダム
¥900

前菜

蟹と蕪のポタージュサラダ
¥1,800

ポルチーニと銀杏のベジタリアン餃子 
¥1,200

スープ

オニオングラタンスープ
¥1,200

フォアグラと雲丹
蕪のポタージュ
¥4,000

魚料理

蟹のスクランブルエッグと黒トリュフ
¥3,000

カナダ産オマール海老
～サステナブル シーフード～
¥8,000

粉物

銀箔お好み焼き
黒豚角煮 キャベツ 玉葱 人参 ポーチドエッグ
¥4,000

金箔お好み焼き
フランス産フォアグラ 黒毛和牛の赤ワイン煮込み
キャベツ 玉葱 人参 ポーチドエッグ
¥5,000

黒毛和牛入り焼きオムナポリタン
¥3,000

本日の串揚げ
¥2,000

カレーパン
フォアグラ 黒毛和牛
¥1,800

丼ごはん

牛出汁ラーメン
¥1,800

牛すじと紅生姜のガーリックライス
¥2,000

胡麻と大葉香るガーリックライス
¥2,000

肉料理

宮崎 中村牛の肉寿司
¥2,400

フォアグラ入りハンバーグ180g
¥3,000

宮崎 中村牛赤身肉100g
¥5,000

宮崎 中村牛フィレ80g
¥6,000


黒毛和牛サーロイン100g
¥14,000

黒毛和牛フィレ80g
¥18,000

デザート

トリュフクリームのだら焼き
¥1,500

バナナフレンチトースト
¥1,600

 小麦粉不使用

 ベジタリアン

国産米を使用しております。

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

仕入れ状況により食材を変更させて頂く場合がございます、予めご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文前にタレントに必ずお伝えください。

施設内でのお客様同士のトラブルに関しまして、当レストランは責任を負いかねます。

また、お客様の故意又は過失により備品の破損や紛失、または施設の特別な清掃を要したときには、その損害を賠償いただくことがあります。