

和 食

アミューズ

ラタトゥイユのマフィン
ズッキーニと山羊のチーズ
ドライマトとオリーブ
チーズベッパバー

先付け

蛸柔らか煮

前 菜

数の子
烏賊南部焼き
海老西京漬け
鴨コース煮
かすてら玉子
菊花大根

お 椀

蟹真丈

お造り

身巻きハマチと鮫^{あんきも}肝 ボン酢添え

酢の物

スモークサーモンと帆立貝の黄味酢掛け

主 菜

鯛^{たい}ちり蒸し [270 kcal]

御 飯

炊き立て御飯 (山形県鶴岡産ササニシキ) 味噌汁 香の物

和菓子

とらや羊羹「おもかげ」



洋 食

アミューズ

ラタトゥイユのマフィン
ズッキーニと山羊のチーズ
ドライマトとオリーブ
チーズベッパバー

アペタイザー

- ・ スモークサーモンムースのクレープ巻き キャビア添え
- ・ フォアグラのテリーヌ モンブラン仕立て
- ・ 帆立貝のスモークと野菜のマリアージュ ラビゴットソースで

- ・ ガーデンサラダ

ドレッシングは3種類からお選びいただけます

和風柚子ドレッシング トマトドレッシング クリーミーブラックペッパードレッシング

メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のステーキ タプナード添え 赤ワインのソース [425 kcal]
- ・ 蟹のムース 舌平目^{したひらめ}のターバン仕立て トマトサフランソース [379 kcal]
- ・ 骨付き仔羊のロースト タイムとガーリック風味 [335 kcal]

ブレッドセレクション 4種類の中から好きなブレッドをどうぞ

4種のブレッドロール

ノルマンディー産イズニーバター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート

ブリー フルム・ダンベール サント・モール

デザート

- ・ アイスcreamの取り合わせ
- ・ パッションフルーツ風味のケーキ ラズベリーソース
- ・ あたたかいガトーショコラ バニラアイスクリームを添えて
- ・ フルーツ

プティフル



お酒のおともに

「ちょっと一杯」という時にぴったり。ひと手間かけた、こだわりのおつまみです。

赤ほや塩辛

黄金粒うに

鹿児島産つけ揚げ

蟹甲羅焼き

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

けんちんうどん

豚生姜焼き丼

お茶漬け（キングサーモンといくら）

一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

クラムチャウダー

フォカッチャサンドウィッチ（ハーブ風味のグリルチキン）

ビーフとマッシュルームのカレー

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

小鉢 厚揚げ煮

主菜 香川県産養殖ハマチ照り焼き

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 生姜しじみ

洋 食

2種のハムとチーズのコンビネーション

ブレッドロールをノルマンディー産イズニーバターとともに
ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

フルーツ

ヨーグルトにグリーンレモンジャムを添えて

玄米フレークをミルクとともに

パンまたはシリアルからお選びいただけます。

Kaiseki Cuisine

Amuse

- Mini muffin ratatouille
- Zucchini stuffed with goat cheese
- Dried tomato and olive
- Cheese pepper bar

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

- Soft-simmered octopus in soy-based sauce

Zensai A selection of morsels

- Soy-based sauce cured herring roe
- Grilled squid with black sesame
- Marinated prawn saikyo miso taste
- Simmered duck in soy-based sauce
- Sweetened egg and fishcake
- Sweet vinegared daikon radish

Owan A clear soup with produce

- Fishcake with crabmeat

Otsukuri A selection of sashimi

- Chive rolled with young yellowtail and steamed monkfish liver, ponzu sauce

Sunomono Delicacies dressed with vinegar

- Smoked salmon and scallop with egg yolk vinegar

Shusai Main course

- Steamed sea bream [270 kcal]

Steamed rice

- Special Sasanishiki rice from Tsuruoka, Yamagata Prefecture,
miso soup and assorted Japanese pickles

Wagashi Classic Japanese sweet bites

- Toraya "Omokage" Yokan is a traditional Japanese confectionery



Modern European

Amuse

- Mini muffin ratatouille
- Zucchini stuffed with goat cheese
- Dried tomato and olive
- Cheese pepper bar

Appetizer plate

- Smoked salmon mousse crepe roll with caviar
- Foie-gras terrine "mont blanc" style
- Marriage of smoked scallop and vegetables with ravigote sauce

- Garden salad
Served with a choice of dressings—Japanese yuzu-citron dressing
Tomato dressing
Creamy black pepper dressing

Main plate

- Fillet of beef steak and tapenade with red wine sauce [425 kcal]
- Crab mousse stuffed sole fillet with tomato saffron sauce [379 kcal]
- Roasted lamb chops with thyme and garlic [335 kcal]

Selection of breads Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

- Served with flavorful premium Isigny butter from Normandy or extra-virgin olive oil

Cheese plate

- Brie Fourme d'Ambert Sainte-Maure

Dessert

- Assorted ice cream
- Passion fruit-flavored cake with raspberry sauce
- Warm gâteau au chocolat with vanilla ice cream
- Fruit

Petits fours



Sake Accompaniment

Please be sure to taste our carefully prepared cocktail snacks — perfect for accompanying your choice of alcoholic beverage.

Salt-fermented red ascidian

Rich sea urchin

Three kinds of deep-fried fishcakes

Crabmeat gratin with shell of snowcrab

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.

You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Hot Japanese udon noodles garnished with vegetable soup kenchin-style

Stir-fried pork sliced with soy-based ginger sauce over steamed rice

King salmon and salmon roe over steamed rice in soup stock

IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen

Clam chowder

Focaccia sandwich—Herb-flavored grilled chicken

Beef and mushroom curry with steamed rice

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Petite Japanese course

Kobachi Simmered thick fried tofu in soy-based sauce

Shusai Grilled Kagawa young yellowtail teriyaki

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles or rice porridge

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered Japanese clam in soy-based ginger sauce

Petite International course

Two kinds selection of ham and cheese

Bread roll

Accompanied with flavorful premium Isigny butter from Normandy and a choice of strawberry jam, marmalade or honey

Fruit

Plain yoghurt with green lemon jam

Crisp brown rice flakes with milk

Choose from bread or cereal.

OE • € • f †, € - ... f ^ †

• f • - , • - • € † •

— • •

- • -€ f - " €€ f • • • • €

-€ • • f • - f - - ... • f • • - f - f • • ,

-€ f •

• • •

• • • Ž • • f € f †, ^ • • •

- • f - € † € f Ž , • • , - - - % ... -

‡ • - ' • € - , f • - f - % • € • • ... - f • • • • •

• • • • - • f % OE OE - f • • • • f % f - € † - - □

f - † f • - f

‡ • f • • • • © OE • € , - • • † - -

- ' - • • • € œ • ... f - % • € • • ... -

-€ f •

• • Ž • •

- • • • • € † • • Ž € † f • • f Ž

‡ • š • † • • , - • • † - , ~ • • • € - ' ^ •

• % • € • • ... - (€ †, - † Ž • • - - f , f - %

• • € f - % • € • • ... - • • % - • € - • f • €

- • • , † †

€€ Ž • - € †

OE • - f - • • † f • • f Ž , • • , -

• • • • € - • • € • • •

• €€ † f f - -€ f Ž • € f • - ,

OE € • € • •

‡ - ... • ... f - - f % • , ' f - • f • (

f • • • • € - f • • • (f • - • f f • • • -

- • €

ž -€ ... • • • € - f • € - • ... -€

• • f - % f † -€ " † • • €

• • % f • • f † - † • «