

Bistronomy Dinner

ビストロノミーディナー

5 p.m. - 10 p.m.

Smoked Salmon, Salmon Roe, Avocado, Fennel, Orange
スモークサーモン イクラ アボカド フェネル オレンジ

Pumpkin Soup, Foie Gras, Croutons, Truffle
パンプキンスープ フォアグラ クルトン トリュフ

Grilled Sea Bream, Shellfish Sauce, Radish, Lemon
鯛のグリル シェルソース ラディッシュ レモン

Beef Sirloin, Purple Potato, Chianti Red Wine Sauce
ビーフサーロイン 紫芋 キャンティールワインソース

Passito Desert Wine, Chocolate Ganache, Raspberry Sorbet
パッシートデザートワイン チョコレートガナッシュ
ラズベリーシャーベット

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

6,900

w m e

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かにか/krabs s = えび/shrimp
Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

Japanese rice. / 国産米を使用

* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。