

THE GRILL

THE GRILL MENU

Fresh Fig, Rocket Salad, Ham, Garden Herbs
Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil

ロケット菜のサラダ フレッシュいちじく ハム ガーデンハーブ
バルサミコ酢 バージンオリーブオイル

Clam Potage

クラムポタージュ

Grilled Australian Veal Chops, Crushed Potatoes
Roasted Chopped Hazelnuts, Steamed Broccoli
Brown Butter Caper Sauce

オーストラリア産骨付き仔牛肉のグリル クラッシュポテト
ヘーゼルナッツのロースト ブロッコリーのスチーム
ブラウンケッパーソース

Seasonal Tart, Ice Cream

季節のタルト アイスクリーム添え

Coffee, Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 7,500

Chef Nishimura's Autumn Harvest

Sea Urchin Scrambled Egg
Creamed Lobster Sauce

ウニ殻に詰めたスクランブルエッグ ウニ クルトン添え
クリーミーロブスターソース

Sautéed Sweetbreads, Braised Romaine Lettuce
Dried Mango, Fresh Girolle Mushrooms, Roasted Walnuts
Tomato Vinaigrette, Pigs Ear

仔牛の胸腺肉のソテー ロメインレタスのブレゼ
ドライマンゴー ジロール茸 クルミのロースト
豚耳とトマトのヴィネグレットソース

Austrarian F1 Tenderloin, Roasted Shallotte, Celeriac Purée
Celeriac Purée, Persimmon Compote, Curry Sauce

オーストラリア産F1テnderロイン エシャロットのロースト
根セロリのピューレ 柿のコンポート カレーソース

Sweet Potato Soufflé, Sweet Potato Ice Cream

さつまいものスフレとアイスクリーム

Coffee, Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 10,000

Taste of Alsace

Smoked Salmon Terrine, Braised Leek
Vinaigrette Truffe

スモークサーモンのテリーヌ ポロねぎのブレゼ
トリュフヴィネグレット

Fromage Blanc Dip

フロマージュブランのディップ仕立て

Home-made Hiyoshi Pork Sausage, Pomme Purée
Dijon Mustard

自家製ソーセージ マッシュポテト
ディジョンマスタード

Sautéed Foie - Gras, Braised Pork Leg
Raisin Sauce

フォアグラのソテー 豚足のブレゼ
レーズンソース

Kougelhopf, Rum Raisin Ice Cream

クグロフ ラムレーズンアイスクリーム添え

Coffee, Tea

コーヒーまたは紅茶

¥ 12,500

The above tax inclusive prices are subject to a 10% service charge.
上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします