

外苑コース

Gaien Course

12,000

先付け

“和牛スライスの炙り”

“Seared sliced WAGYU”

桜鱒のカルパッチョ グリーンピースのピューレとキャビア

Sakura trout carpaccio green peas puree and caviar

真鯛と帆立の鉄板蒸し焼き 季節野菜と共に

Steamed snapper and scallop with seasonal vegetables

国産牛ステーキ 120g 焼野菜添え

Domestic beef steak 120g with seasonal Vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス・お味噌汁・香の物

Garlic rice・Miso soup・Pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

- 特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。

- 表示価格は税込みとなります。上記の価格に別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy

Ingredients and menu items may change depending on the market situation.

Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.

牛彩コース

Gyusai Course

15,000

先付け

“和牛スライスの炙り”

“Seared sliced WAGYU”

オマールエビの冷製とトマトコンソメのジュレ
新玉ネギのムースとキャビア

Chilled lobster and tomato consommé jerry onion mousse and caviar

鮑と米ナスの鉄板焼 ラヴィゴットソース

Avalone and rice eggplant teppan-yaki with ravigote sauce

黒毛和牛サーロイン 120g 焼野菜添え

Japanese WAGYU beef sirloin 120g with seasonal Vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス・お味噌汁・香の物

Garlic rice・Miso soup・Pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

スペシャルコース

Special Course

18,000

先付け

“和牛スライスの炙り”

“Seared sliced WAGYU”

牛肉の生ハム リコッタチーズのムースとヴィンコットソース

Beef prosciutto “Bresaola” ricotta cheese mousse and vincotto sauce

フォアグラの鉄板焼 ポレンタと赤ワインソース

Fore gras teppan-yaki and polenta and red wine sauce

伊勢海老の鉄板焼 香味野菜とパセリソース

Spiny lobster teppan-yaki with onion and parsley sauce

黒毛和牛フィレ 120g 焼野菜添え

Japanese WAGYU beef filet 120g with seasonal Vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス・伊勢海老のお味噌汁・香の物

Garlic rice・lobster Miso soup・Pickles

ゴールドンキャメル コーヒーアイスクリーム

Golden Camel Coffee ice cream

食後のお飲み物と小菓子

Coffee or Tea with “Gâteau Pyrénées”

- 特定原材料 7 品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。

- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy

Ingredients and menu items may change depending on the market situation.

Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.

プレミアムコース

Premium Course

25,000

先付け

“料理長厳選の一品”

“Small appetizer from chef”

牛肉の生ハム リコッタチーズのムースとヴィンコットソース

Beef prosciutto “Bresaola” ricotta cheese mousse and vincotto sauce

フォアグラの鉄板焼 ポレンタと赤ワインソース

Fore gras teppan-yaki and polenta and red wine sauce

伊勢海老の鉄板焼 香味野菜とパセリソース

Spiny lobster teppan-yaki with onion and parsley sauce

鮑と米ナスの鉄板焼 ラヴィゴット

Avalone and rice eggplant teppan-yaki with ravigote sauce

黒毛和牛3種食べ比べ 焼野菜添え

フィレ 40g・サーロイン 40g・シャトーブリアン 40g

3 kinds Japanese WAGYU beef with seasonal Vegetables

Filet 40g・Sirloin 40g・Chateaubriand 40g

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス・伊勢海老のお味噌汁・香の物

Garlic rice・lobster Miso soup・Pickles

ゴールデンキャメル コーヒーアイスクリーム

Golden Camel Coffee ice cream

食後のお飲み物と小菓子

Coffee or Tea with “Gâteau Pyrénées”

A la carte
アラカルト

前菜
Appetizer

桜鱒のカルパッチョ グリーンピースのピューレとキャビア <i>Sakura trout carpaccio green peas puree and caviar</i>	2500
牛肉の生ハム リコッタチーズのムースとヴィンコットソース <i>Beef prosciutto "Bresaola" ricotta cheese mousse and vincotto sauce</i>	3200
黒毛和牛冷製しゃぶしゃぶ仕立て 胡麻タレと共に <i>Japanese WAGYU beef chilled "Shabu-shabu" style with creamy sesame sauce</i>	3500
オマールエビの冷製とトマトコンソメのジュレ 新玉ネギのムースとキャビア <i>Chilled lobster and tomato consommé jerry onion mousse and caviar</i>	4500
フォアグラの鉄板焼 ポレンタと赤ワインソース <i>Fore gras teppan-yaki and polenta and red wine sauce</i>	3500
季節野菜の鉄板焼 盛り合わせ <i>Seasonal Vegetables</i>	1800
ガーデンサラダ <i>Garden salad</i>	1800

魚介類
Seafood

真鯛と帆立の鉄板蒸し焼き 季節野菜と共に <i>Steamed snapper and scallop with seasonal vegetables</i>	2500
鮑と米ナスの鉄板焼 ラヴィゴットソース <i>Avalone and rice eggplant teppan-yaki with ravigote sauce</i>	時価 Market price
車海老の鉄板焼 / 1本 料理長特製ソース <i>Tiger prawn teppanyaki / 1p chef's sauce</i>	時価 Market price
伊勢海老の鉄板焼 香味野菜とパセリソース <i>Spiny lobster teppan-yaki with onion and parsley sauce</i>	時価 Market price

A la carte
アラカルト

黒毛和牛
Wagyu

黒毛和牛 サーロイン Japanese wagyu Sirloin	100g / 8000, 200g / 16000
黒毛和牛 フィレ Japanese wagyu Filet	100g / 8000, 200g / 16000
黒毛和牛 シャトーブリアン Japanese wagyu "Chateaubriand"	100g / 10000, 200g / 19000

*和牛の産地は料理長にお尋ねください。
Please feel free ask the origin of wagyu to the chef

お食事
Meal

ガーリックライス Garlic rice	1300
牛彩特製 しぐれ煮ご飯 Gyusai original beef stew rice ball	1200
ご飯 Steam rice	900

デザート
Dessert

コーヒーアイスクリーム "ゴールドンキャメル" Artisanal coffee ice cream "Golden Camel"	1600
本日のデザート盛り合わせ Assorted dessert plate of the day	1800

- 特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。
- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy
Ingredients and menu items may change depending on the market situation.
Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.