

# 外苑コース

Gaien Course

12,000

軽いお口どり

Small starter

本日の鮮魚のカルパッチョ 果実のラヴィゴットソース

Carpaccio of seasonal fish with fruits ravigote

魚介類のパピヨット

～季節野菜と生ハムのアクセント～

Seafood Papillote

Seasonal Vegetables and Prosciutto

国産牛サーロイン 100g 焼野菜添え

Japanese domestic beef sirloin 100g 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

軽いお口どり

*Small starter*

黒毛和牛のローストビーフと鴨胸肉のロースト

*Roasted Wagyu beef and roasted duck*

鮑とジャンボマッシュルームの鉄板焼き

ポルチーニクリームソース

*Avalone and mushroom Teppanyaki*

*Creamy Porcini mushroom sauce*

黒毛和牛サーロイン 100g 焼野菜添え

*Japanese WAGYU beef sirloin 100g 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

軽いお口どり

*Small starter*

季節の前菜 5種盛り合わせ

*Assorted 5kinds of seasonal appetizers*

フォアグラのポワレ  
リンゴのキャラメリゼ添え

*Pan-fried foie gras with caramelized apples*

伊勢海老の鉄板焼 パンプキンソース

*Spiny lobster teppan-yaki with pumpkin sauce*

黒毛和牛フィレ 100g 焼野菜添え

*Japanese WAGYU beef filet 100g 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*

本日の特選デザート

*Special 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.*

A la carte  
アラカルト

前菜  
Appetizer

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 本日の鮮魚のカルパッチョ 果実のラヴィゴットソース<br><i>Carpaccio of seasonal fish with fruits ravigote</i>                        | 2500 |
| 季節の前菜5種盛り合わせ<br><i>Assorted 5kinds of seasonal appetizers</i>                                              | 3500 |
| 黒毛和牛冷製しゃぶしゃぶ仕立て 胡麻タレと共に<br><i>Japanese WAGYU beef chilled "Shabu-shabu" style with creamy sesame sauce</i> | 3500 |
| フォアグラのポワレ<br>リンゴのキャラメリゼ添え<br><i>Pan-fried foie gras with caramelized apples</i>                            | 3500 |
| 季節野菜の鉄板焼 盛り合わせ<br><i>Seasonal Vegetables</i>                                                               | 1800 |
| ガーデンサラダ<br><i>Garden salad</i>                                                                             | 1800 |

魚介類  
Seafood

|                                                                                                                      |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 魚介類のバビヨット<br>～季節野菜と生ハムのアクセント～<br><i>Seafood Papillote</i><br><i>Seasonal Vegetables and Prosciutto</i>               | 3500               |
| 鮑とジャンボマッシュルームの鉄板焼き<br>ボルチーニクリームソース<br><i>Avalone and mushroom Teppanyaki</i><br><i>Creamy Porcini mushroom sauce</i> | 時価<br>Market price |
| 車海老の鉄板焼 / 1本 料理長特製ソース<br><i>Tiger prawn teppanyaki / 1p chef's sauce</i>                                             | 時価<br>Market price |
| 伊勢海老の鉄板焼 パンプキンソース<br><i>Spiny lobster teppan-yaki with pumpkin sauce</i>                                             | 時価<br>Market price |

A la carte  
アラカルト

黒毛和牛  
Wagyu

|                                                 |                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------|
| 黒毛和牛 サーロイン<br>Japanese wagyu Sirloin            | 100g / 8000, 200g / 16000  |
| 黒毛和牛 フィレ<br>Japanese wagyu Filet                | 100g / 8000, 200g / 16000  |
| 黒毛和牛 シャトーブリアン<br>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<br>Garlic rice                            | 1300 |
| 牛彩特製 しぐれ煮ご飯<br>Gyusai original beef stew rice ball | 1200 |
| ご飯<br>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"<br>Artisanal coffee ice cream "Golden Camel" | 1600 |
| 本日のデザート盛り合わせ<br>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.