

外苑コース

Gaien Course

12,000

本日のアミューズ

Small Starter

夏野菜のテリーヌ

Summer Vegetable Terrine

鮮魚のポアレ

白味噌と卵黄のソース

Pan-Seared Catch of the Day with White Miso and Egg Yolk Emulsion

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

本日のアミューズ

Small starter

A5 黒毛和牛のローストビーフ

Roasted "A5 Wagyu beef" Grilled Seasonal Vegetables

鮑の鉄板焼

トウモロコシのソース 夏トマトのアクセント

Teppan-Grilled Abalone with Sweet Corn Coulis & Summer Tomato Accent

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

- 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.

スペシャルコース

Special Course

18,000

本日のアミューズ

Small starter

岩手県陸前高田産 岩姫サーモンのマリネ

Marinated "Iwahime" Salmon from Rikuzentakata, Iwate

フォアグラのポアレ

赤ワイン香ペッパーソース

Pan-Fried Foie Gras with Red Wine Gastrique and Crushed Peppercorns

伊勢海老の鉄板焼 夏野菜のポアレ

Teppan-Grilled Spiny Lobster with Pan-Seared Summer Vegetables

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 <i>Carpaccio of seasonal fish with fruits ravigote</i>	2500
季節の前菜5種盛り合わせ <i>Assorted 5kinds of seasonal appetizers</i>	3500
A5黒毛和牛のローストビーフ <i>Roasted "A5 Wagyu beef" Grilled Seasonal Vegetables</i>	3500
フォアグラのポワレ 赤ワイン香ペッパーソース <i>Pan-Fried Foie Gras with Red Wine Gastrique and Crushed Peppercorns</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

魚介類のバビヨット ～季節野菜と生ハムのアクセント～ <i>Seafood Papillote Seasonal Vegetables and Prosciutto</i>	3500
鮑の鉄板焼 トウモロコシのソース 夏トマトのアクセント <i>Teppan-Grilled Abalone with Sweet Corn Coulis & Summer Tomato Accent</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 夏野菜のポアレ <i>Teppan-Grilled Spiny Lobster with Pan-Seared Summer Vegetables</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

アイスクリーム Ice creak of the day	800
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.