

DINNER SET


7,000 (7,700)

Amuse
アミューズ

 Green Asparagus, Wild Vegetables Salad
Soy Milk Yogurt, Orange Mousse
Sesame Miso Sable, Truffles
グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト
オレンジムース ゴマ味噌サブレ トリュフ

Main Dish
メインディッシュ

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

 Vegan Pudding à la Mode
ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード

Petit fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

9,000 (9,900)

Amuse
アミューズ

 Green Asparagus, Wild Vegetables Salad
Soy Milk Yogurt, Orange Mousse
Sesame Miso Sable, Truffles
グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト
オレンジムース ゴマ味噌サブレ トリュフ

or / または

Octopus, Carrot Salad, Snap Peas, Shiso
Salted Kelp Butter, Sansho, Caviar
水蛸 キャロットサラダ スナップエンドウ
紫蘇 塩昆布バター 山椒 キャビア

Potato Potage, Camembert
Brandade, Caramelized Onions

じゃが芋ポタージュ カマンベール ブランダード 飴色玉ねぎ

or / または

Lobster Bisque, Truffles
ロブスタービスク トリュフ

Main Dish

メインディッシュ

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

Crêmet d'Anjou, Strawberry, Raspberry Sherbet
クレメダンジュ 苺 フランボワーズソルベ

Petit fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

12,000 (13,200)

Amuse
アミューズ




Appetizer
前菜

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

Potato Potage, Camembert
Brandade, Caramelized Onions
じゃが芋ポタージュ カマンベール ブランダード 飴色玉ねぎ

Fish Dish

フィッシュディッシュ

Please choose from the items marked   
マークのアイテムより お選びください。

Main Dish

メインディッシュ

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

Dessert

デザート

Please choose from below.
下記より好きなお料理をお選びください。

Petit fours, Coffee or Tea
小菓子 コーヒー または 紅茶

APPETIZER

Please choose 1dish.

Quinoa, Green Leaf Salad Avocado, Ginger Dressing
キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Green Asparagus, Wild Vegetables Salad, Soy Milk Yogurt
Orange Mousse, Sesame Miso Sable
グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト オレンジムース ゴマ味噌サブレ

Octopus, Carrot Salad, Snap Peas, Shiso
Salted Kelp Butter, Sansho
水蛸 キャロットサラダ スナップエンドウ 紫蘇 塩昆布バター 山椒

Pate de Campagne, Foie Gras, Onion Sauce
Onion Confiture, Watercress Salad
パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 新玉葱ソース
玉葱コンフィチュール クレソンサラダ

DESSERT

Please choose 1 dessert.

Vegan Pudding à la Mode
ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード

Coconut Panna Cotta, Yuzu, Basil Sherbet
ココナッツのパンナコッタ 柚子 バジルソルベ

Crêmet d'Anjou, Strawberry, Raspberry Sherbet
クレメダンジュ 苺 フランボワーズソルベ

Citrus Terrine, Mandarin Orange Sherbet
柑橘のテリーヌ マンダリンソルベ


Layered Organic Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream
レイヤーオーガニックチョコレートタルト バニラ アイスクリーム

MAIN DISH

Please choose 1dish.

 Roasted Flatfish, White Asparagus, Turnip Puree
Saffron Clam Sauce, Caviar

平目ロースト ホワイトアスパラガス 蕪ピューレ サフラン風味クラムソース キャビア


 Monkfish Meuniere, Sauteed Scallops, Rape Blossom Cream Sauce
Seasonal Vegetables, Cured Ham, Salted Lemon, Horseradish Salad
鮫鱈ムニエル ホタテソテー 菜の花クリームソース 季節野菜 生ハム 塩レモン ワサビ菜サラダ

Pot-au-feu of Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Supremes
Lotus Root Cake, Seasonal Vegetables, Grain Mustard, Truffles
大分県産 冠地鶏シュープレームポトフ レンコン餅 季節野菜 粒マスタード トリュフ

Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork
Chili Aioli Sauce, Pork Jus, Tonnato Espuma, Truffles

神奈川県丹沢厚木 桃茶豚

チリアイオリソース ポークジュ トンナートエスプーマ トリュフ

 Oven-Roasted Akigawa Beef Round, Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles

東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉オープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ

+1,900 (2,090)

 Oven-Roasted Akigawa Beef Striploin, Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles

東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ

+3,100 (3,410)

Oven-Roasted Japanese Beef Tenderloin, Chickpeas, Tokyo Vegetables
Béarnaise Sauce, Wagyu Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles

国産牛テンドーロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜
ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ

*Only for the set menu of 7,000 yen will incur an additional charge.
*7,000円コースは追加料金が発生いたします。

+1,000 (1,100)

CHEF'S CREATIONS

APPETIZER

 Quinoa, Green Leaf Salad Avocado, Ginger Dressing キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	2,000 (2,200)
 Green Asparagus, Wild Vegetables Salad Soy Milk Yogurt, Orange Mousse Sesame Miso Sable, Truffles グリーンアスパラガス 山菜サラダ 豆乳ヨーグルト オレンジムース ゴマ味噌サブレ トリュフ	2,500 (2,750)
Octopus, Carrot Salad, Snap Peas, Shiso Salted Kelp Butter, Sansho, Caviar 水蛸 キャロットサラダ スナップエンドウ 紫蘇 塩昆布バター 山椒 キャビア	3,000 (3,300)
Pate de Campagne Foie Gras, Onion Sauce, Onion Confiture Watercress Salad, Truffles パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 新玉葱ソース 玉葱コンフィチュール クレソンサラダ トリュフ	3,000 (3,300)
Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	2,400 (2,640)
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	2,600 (2,860)



SOUP

Potato Potage, Camembert, Brandade Caramelized Onions じゃが芋ポタージュ カマンベール ブランダード 飴色玉ねぎ	2,000 (2,200)
 *Vegan option available upon request. *ヴィーガン対応をご希望の場合はお申し付けください。	
 Lobster Bisque, Truffles ロブスタービスク トリュフ	3,000 (3,300)


DESSERT

 Vegan Pudding à la Mode ヴィーガン プリン・ア・ラ・モード	1,600 (1,760)
Coconut Panna Cotta, Yuzu, Basil Sherbet ココナッツのパンナコッタ 柚子 バジルソルベ	1,600 (1,760)
Crêmet d' Anjou, Strawberry, Raspberry Sherbet クレメダンジュ 苺 フランボワーズソルベ	1,600 (1,760)
Citrus Terrine, Mandarin Orange Sherbet 柑橘のテリーヌ マンダリンソルベ	1,700 (1,870)
Layered Organic Chocolate Tart, Vanilla Ice Cream レイヤーオーガニックチョコレートタルト バニラ アイスクリーム	1,800 (1,980)
 Seasonal Fruit Plate 季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ	2,200 (2,420)

MAIN DISH

Roasted Flatfish, White Asparagus, Turnip Puree, Saffron Clam Sauce, Caviar 平目ロースト ホワイトアスパラガス 蕪ピューレ サフラン風味クラムソース キャビア	4,000 (4,400)
Monkfish Meuniere, Sauteed Scallops, Rape Blossom Cream Sauce, Seasonal Vegetables, Cured Ham Salted Lemon, Horseradish Salad 鮫鱈ムニエル ホタテソテー 菜の花クリームソース 季節野菜 生ハム 塩レモン ワサビ菜サラダ	4,000 (4,400)
Pot-au-feu of Oita Prefecture Crown Jidori Chicken Supremes, Lotus Root Cake, Seasonal Vegetables, Grain Mustard, Truffles 大分県産 冠地鶏シューブレームポトフ レンコン餅 季節野菜 粒マスタード トリュフ	4,000 (4,400)
Kanagawa Tanzawa Atsugi Momocha Pork, Chili Aioli Sauce, Pork Jus, Tonnato Espuma, Truffles 神奈川県丹沢厚木 桃茶豚 チリアイオリソース ポークジュ トンナートエスプーマ トリュフ	4,000 (4,400)
Oven-Roasted Japanese Beef Tenderloin, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise Sauce, Wagyu Jus Sesame Seed Condiment, Truffles 国産牛 tenderloin オープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ	7,000 (7,700)
 Oven-Roasted Akigawa Beef Round, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles 東京都産 黒毛和牛 秋川牛もも肉オープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ	9,000 (9,900)
 Oven-Roasted Akigawa Beef Striploin, Chickpeas, Tokyo Vegetables, Béarnaise, Wagyu Beef Jus, Sesame Seed Condiment, Truffles 東京都産 黒毛和牛 秋川牛ストリップロインオープンロースト ヒヨコ豆 東京野菜 ベアルネーズ 和牛ジュ えごま実コンディメント トリュフ	11,000 (12,100)
Gihee Hachidai's Original Blended Rice, Valencia Paella ※Last order 20:30 (Please allow about 40 minutes for serving.) 八代目儀兵衛厳選オリジナルブレンド米 バレンシアパエリア ※ラストオーダー 20:30 (ご提供までに40分ほどお時間を頂戴いたします。)	4,500 (4,950)

 Signature Dish
シグネチャーディッシュ

 Vegan Selection
ヴィーガンセレクション

Prices inside brackets include 10% consumption tax. Prices are subject to 15% service charge.

()内の価格は消費税10%が含まれております。上記価格にサービス料15%を頂戴いたします。