Dinner Buffet

熟成生ハム×チーズ マリアージュディナーブッフェ

【2026/11/1(Sun.) ～ 11/29(Sun.) and 12/26(Sat.)～12/31(Thu.)】

Date of event: Friday, Saturday, Sunday and Holiday

17：30 ～ 21：00



香り高いポルチーニ茸とパルミジャーノ・レッジャーノリゾットやシェフが
目の前でスライスする生ハムなど多彩なメニューをご用意。
熟成生ハムとチーズが織りなす豊かなマリアージュをご堪能ください

大　人 Adult	8,500円
お子様 Child	4,500円

※お子様：4～12歳 / Child:4～12 years old

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Chef's recommended dessert menu

チーズデザートフェア

【2026/11/1(Sun.) ～ 2026/12/31(Thu.)】

※ Exclude(除外日): 2026/12/19(Sat.)～12/25(Fri.)



❶ ティラミスパフェ　2,400円
Tiramisu parfait

❷ ダブルチーズケーキ　2,200円
Double cheesecake

❸ ブルーチーズカッサータ　2,200円
Blue cheese cassata

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Selection menu

シンフォニー セレクションメニュー



シーフード マカロニグラタン *Seafood long macaroni gratin*	3,500円
シーフードドリア *Seafood doria*	3,500円
メカジキのムニエル ケッパーソース *Pan fried swordfish caper sauce*	3,700円
帆立貝のバターソテー *Sauteed scallops with butter*	3,700円
エビフライ タルタルソース *Fried prawn tartar sauce*	3,700円
ポークソテー ジンジャーソース *Sauteed pork ginger sauce*	3,700円
ビーフストロガノフ *Beef stroganoff*	5,300円
牛フィレ肉のカツレツ *Beef fillet cutlet*	5,300円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

ハンバーグステーキ マッシュルームソース　3,600円
Hamburger steak, mushroom sauce　ハーフ 2,300円

ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース　4,700円
Beef sirloin steak, roasted garlic sauce　ハーフ 2,800円

ビーフ ヒレステーキ マデラソース　5,300円
Beef tenderloin steak, madeira wine sauce　ハーフ 3,200円

ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース　6,500円
Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce

エスカリヴァダ ロメスコソース（野菜ロースト）　2,800円
Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco

オマール海老と帆立貝のグラタン　4,100円
Gratin of Canadian lobster and scallops　ハーフ 2,400円

クスクス・ロワイヤル　4,300円
（仔羊肉、チキン、チョリソー、野菜、仔羊肉煮込み）
Couscous royal (lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb)

シーフード“ブレゼ & ロースト”　4,300円
Braisé & Roast seafoods, buttered mussel bouillon　ハーフ 2,500円

骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のグレービー　4,700円
Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy　ハーフ 2,800円

ブイヤベース　5,300円
Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon

国産牛肉の赤ワイン煮込み　5,300円
Stewed Japanese beef rib, red wine sauce　ハーフ 3,200円

メインディッシュやアラカルトとご一緒にどうぞ

Symphony set A

- スープまたはスモールサラダ
  Soup or Small salad
- パンまたはライス
  Bread or Rice
- コーヒーまたは紅茶
  Coffee or Tea

＋2,000円

Symphony set B

- スープまたはスモールサラダ
  Soup or Small salad
- パンまたはライス
  Bread or Rice
- シェフおすすめデザート
  Chef's suggestion dessert
- コーヒーまたは紅茶
  Coffee or Tea

＋2,500円

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Casual French dinner

カジュアルフレンチディナー



アミューズ3種
Chef's seasonal appetizers plate

サラダメランジェ
Salad mélange

メインディッシュ　下記より1品お選びください。
Please select one item from main dish

- ハンバーグステーキ マッシュルームソース
  Hamburger steak, mushroom sauce
- ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース
  Beef sirloin steak, roasted garlic sauce
- ビーフ ヒレステーキ マデラソース
  Beef tenderloin steak, madeira wine sauce

ビーフ ヒレステーキのロッシーニはプラス1,000円でご用意いたします。
Beef tenderloin steak and foie gras + JPY1,000

パン
Bread

シェフおすすめデザート
Chef's suggestion dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

9,000円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Rossini dinner

ビーフヒレステーキのロッシーニ ディナー



3種のグリル野菜のマリネ 生ハム添え
Marinated grilled vegetables with prosciutto

サラダメランジェ
Salad mélange

シェフおすすめ魚料理
Chef's suggestion fish dish

ビーフ ヒレステーキのロッシーニ トリュフソース
Beef tenderloin steak and foie gras black truffle sauce

パン
Bread

シェフおすすめデザート
Chef's suggestion dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

12,000円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Appetizers 前菜

アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 Weekday only 〉

3,900円



まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。
シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、
メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

オリーブとドライトマトのマリネ 1,500円
Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato ハーフ 1,000円

生ハムとサラミの盛合せ 2,800円
Assorted Delicatessen Platter (Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles) ハーフ 1,800円

パテ ド カンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス 2,300円
Country-Style Pate (Salad, Grissini, and Pickles)

Salad サラダ

サラダメランジェ 1,800円
Salad Melange

コンビネーションサラダ 1,800円
Combination Salad
(Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)

シーザーサラダ 2,200円
Caeser salad
(Chicken, romaine lettuce,parmigiano, Bacon, Crouton)

Soup スープ

野菜のクリームスープ 1,200円
Vegetable cream soup

スープ・オゥ・ピストウ 1,400円
Soup au Pistou

Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ
Assorted cheese, dried fruits 3,300円 ハーフ 2,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

À la carte アラカルト

ミックスサンドウィッチ *Sandwich roast beef, ham & veggies*	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ *Sandwich tomato, lettuce & potato*	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ *Clubhouse sandwich*	2,900円
ダブルバーガー（プラス380円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます） *Double hamburger (Chedder cheese, or grill bacon + JPY380)*	3,300円

スパゲッティー スキレット仕立て 目玉焼きに乗せたナポリタン、または焼きナス入りボロネーゼ *Spaghetti Skillet* *Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese*	2,800円
スパゲッティー ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ *Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano*	3,200円
スパゲッティー ペスカトーレ *Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels, parmigiano, tomato sauce*	3,200円
スパゲッティー スモークサーモンのクリームソース *Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce*	3,200円

ピッツァ マルゲリータ *Pizza "Margherita"*	2,800円
ピッツァ クワトロフォルマッジ *Pizza Quattro Formaggi*	2,800円

ビーフ カレーライス & スモールサラダ *Beef Curry, steamed rice, small salad*	3,200円
シーフード カレーライス & スモールサラダ *Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad*	3,200円
ベジタブル カレーライス & スモールサラダ *Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad*	3,200円

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え *Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak*	3,200円
シーフードピラフ *Seafood pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels*	3,200円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Dessert デザート



抹茶のタルトショコラ
ミルクアイスクリーム添え　2,000円
Green tea chocolate tarte with milk ice cream



ベイクドチーズケーキに
クレームダンジュを乗せて　2,000円
Baked cheese cake with “crémet d'Anjou”



クレームブリュレ　1,800円
Crème Brûlée : scorched custard cream

アイスクリーム&シャーベット
6種より3種お選びください（バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ）　1,800円
A selection of ice cream & sherbet
3scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Dessert デザート



モンブラン 2,000円
Mont blanc



パンナコッタと赤いフルーツのコンポート
Panna cotta, fruit compote 2,000円



シフォンケーキサンド
お好みのアイスクリームで
アイスクリームをお選びください（バニラ・抹茶・イチゴ）
Ice cream sandwich
Please select one flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry)
2,000円

ケーキ各種（席にお持ち致しますのでお選びください） *Various cakes* 900円

フルーツ盛合せ *Assorted fruits* 2,900円

※料金には消費税・サービス料（15%）が含まれます。
※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.