

TWILIGHT DINNER

トワイライトディナー

銀杏入りゆし豆腐 柚子香る和出汁の餡
Yushi Tofu with Ginkgo Nuts, Served with Yuzu-Scented Japanese Dashi Sauce

真鯛と帆立貝のカルパッチョ カラフル人参とオレンジのアンサンブル
柑橘香るビネグレット
Sea Bream and Scallop Carpaccio with Colorful Carrots and Orange Ensemble,
Citrus-Scented Vinaigrette

「TOKYO X」のロティ マンチェゴチーズとアーモンドのクルート
賀茂茄子のソテー ザクロとどんぐり香るジュ
Roasted "Tokyo X" with Manchego Cheese and Almond Crust,
Sautéed Kamo Eggplant, and Pomegranate & Acorn Scented Jus

南瓜のポタージュ 生クリームのアクセント
Pumpkin Potage with a Touch of Fresh Cream

サーモンと海老のアンサンブル 青梗菜のエチュベ 牛蒡のブルーテ
Salmon and Shrimp Ensemble
with Braised Bok Choy and Burdock Velouté

国産牛のサーロイングリエ グレイビーソース
名古屋コーチンの横浜ビール煮込み
Grilled Japanese Beef Sirloin with Gravy Sauce
and Nagoya Cochin Chicken Simmered in Yokohama Beer

デザート（3種より1品お選びください）
Dessert (Please choose one from the three selections)

イチジクとゴルゴンゾーラのタルト バニラアイスクリーム添え
Fig and Gorgonzola Tart with Vanilla Ice Cream

洋梨とアールグレイムース バニラアイスクリーム添え
Pear and Earl Grey Mousse with Vanilla Ice Cream

栗のテリーヌショコラ フランボワーズソルベ添え
Chestnut Terrine au Chocolat with Raspberry Sorbet

パン2種
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

JPY 14,000

※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。／米は全て「国産米」を使用しております。 ※仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます。
※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
*Please Ask our Staff for More Details. / Domestic Rice is used for Our Rice Dishes. *Ingredients are Subject to Change Depending on Availability.
*Consumption Tax (10%) and Service Charge (15%) are Included in the Above Price.