

Dinner Buffet

秋穫祭ブッフェ

【2026/9/4(Fri.) ~ 9/27(Sun.)】

Date of event: Friday, Saturday, Sunday, Holiday and 9/24(Thu.)

17:30 ~ 21:00



サツマイモのレモン煮や柿とサンマのコンフィなど秋の味覚を取り揃えたメニューが勢ぞろい。
シェフが目の前で仕上げる和牛ローストビーフやサーモンのパイ包み焼きもご用意いたしました。
実り豊かな秋ならではの味わいをご堪能ください。

大人 *Adult* 8,500円

お子様 *Child* 4,000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

秋穫祭デザートフェア

【2026/9/1(Tue.) ~ 2026/10/31(Sat.)】



① マスカットのフロマージュタルト ミルクアイス添え 2,500円
Muscat and cheese tart with milk ice cream

② カボチャのクレームブリュレ 2,300円
Pumpkin crème brûlée

③ マロンのセミフレッド 2,200円
Chestnut semifreddo

※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 <i>Seafood long macaroni gratin</i>	3,500円
シーフードドリア <i>Seafood doria</i>	3,500円
メカジキのムニエル ケッパーソース <i>Pan fried swordfish caper sauce</i>	3,700円
帆立貝のバターソテー <i>Sauteed scallops with butter</i>	3,700円
エビフライ タルタルソース <i>Fried prawn tartar sauce</i>	3,700円
ポークソテー ジンジャーソース <i>Sauteed pork ginger sauce</i>	3,700円
ビーフストロガノフ <i>Beef stroganoff</i>	5,300円
牛フィレ肉のカツレツ <i>Beef fillet cutlet</i>	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
<i>Hamburger steak, mushroom sauce</i>	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
<i>Beef sirloin steak, roasted garlic sauce</i>	ハーフ 2,800円
ビーフ ヒレステーキ マデラソース	5,300円
<i>Beef tenderloin steak, madeira wine sauce</i>	ハーフ 3,200円
ビーフ ヒレステーキのロッシェニ トリュフソース	6,500円
<i>Beef tenderloin steak and foie gras, black truffle sauce</i>	
エスカリヴァダ ロメスコソース(野菜ロースト)	2,800円
<i>Escalivada seasonal vegetables roasted, sauce romesco</i>	
オマール海老と帆立貝のグラタン	4,100円
<i>Gratin of Canadian lobster and scallops</i>	ハーフ 2,400円
クスクス・ロワイヤル (仔羊肉、チキン、チョリソー、野菜、仔羊肉煮込み)	4,300円
<i>Couscous royal (lamb, chicken, chorizo, vegetables, and stewed lamb)</i>	
シーフード “ブレゼ & ロースト”	4,300円
<i>Braisé & Roast seafoods, buttered mussel bouillon</i>	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クレービー	4,700円
<i>Grilled lamb on the bone, rosemary flavored gravy</i>	ハーフ 2,800円
ブイヤベース	5,300円
<i>Bouillabaisse seafoods and mussel bouillon</i>	
国産牛肉の赤ワイン煮込み	5,300円
<i>Stewed Japanese beef rib, red wine sauce</i>	ハーフ 3,200円

メインディッシュやアラカルトと一緒にどうぞ

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.

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



※写真はイメージです。

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
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 1,000円
生ハムとサラミの盛合せ	2,800円
<i>Assorted Delicatessen Platter (Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles)</i>	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
<i>Country-Style Pate (Salad, Grissini, and Pickles)</i>	

Salad サラダ

サラダメランジェ	1,800円
<i>Salad Melange</i>	
コンビネーションサラダ	1,800円
<i>Combination Salad</i> (Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom)	
シーザーサラダ	2,200円
<i>Caesar salad</i> (Chicken, romaine lettuce, parmesano, Bacon, Crouton)	

Soup スープ

野菜のクリームスープ	1,200円
<i>Vegetable cream soup</i>	
スープ・オウ・ピストウ	1,400円
<i>Soup au Pistou</i>	

Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	
<i>Assorted cheese,</i>	3,300円
<i>dried fruits</i>	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 <i>Sandwich roast beef, ham & veggies</i>	2,700円
ベジタブルサンドウィッチ <i>Sandwich tomato, lettuce & potato</i>	2,700円
クラブハウスサンドウィッチ <i>Clubhouse sandwich</i>	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) <i>Double hamburger (Cheddar cheese, or grill bacon + JPY380)</i>	3,300円

スパゲッティ 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 <i>Spaghetti Skillet Your Choice of Bacon, Mushroom, Egg, Tomato Sauce or Eggplant Bolognese</i>	2,800円
スパゲッティ ブロッコリーとアスパラガス、生ハムのペペロンチーノ <i>Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato, garlic, chili, prosciutto, parmigiano</i>	3,200円
スパゲッティ ペスカトーレ <i>Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels, parmigiano, tomato sauce</i>	3,200円
スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース <i>Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce</i>	3,200円

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

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

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



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
3 scoops 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.



モンブラン

Mont blanc

2,000円



パ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.