

# A La Carte

Sep.16th, 2026 - Nov.30th, 2026



## Appetizer

Garland chrysanthemum quiche  
春菊のキッシュ

JPY 1,500

Octopus bourguignon  
タコのブルギニヨン

JPY 1,800

Pork terrine with pickled eggplant  
豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え

JPY 1,800

Foie gras and taro terrine with truffle sauce  
フォアグラと里芋のテリーヌ トリュフソース

JPY 2,500

Garlic cheese toast  
ガーリックチーズトースト

JPY 800

Bread  
パン

JPY 400

\*Please order with other dishes. 他の料理と一緒にご注文をお願いいたします

## Salad and Soup

Burdock root potage  
ゴボウのポタージュ

JPY 1,500

Lotus root rillette with baguette  
レンコンのリエット バケット添え

JPY 1,500

Méli-mélo salad with bonito, taro, and white ham  
メリメロサラダ カツオ 里芋 ジャンボンブラン

JPY 1,800

Burrata cheese with fruits  
ブッラータチーズとフルーツ

JPY 2,800

## Main dish

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Chicken thigh confit with sautéed mushrooms<br>鶏もも肉のコンフィ キノコソテー添え                                                | JPY 3,500 |
| Meunière of flounder with lemon and risoni tabbouleh<br>ヒラメのムニエル レモンとリゾーニのタブレ                                    | JPY 3,500 |
| Pork spare rib carbonnade<br>ポークスペアリブのカルボナード                                                                     | JPY 3,500 |
| Roasted Omi Duck with carrot gratin dauphinois and turnip<br>近江鴨のロースト ニンジンのドゥフィノワとカブ                             | JPY 4,500 |
| Pan-seared barracuda, eggplant and chestnut pie<br>with white wine butter sauce<br>カマスのボワレ ナスと栗のパイ 白ワインバターソース    | JPY 3,500 |
| Beef hanging tender steak and frites<br>牛ハラミのステーキ&フリット                                                           | JPY 4,500 |
| Bouillabaisse<br>ブイヤベース                                                                                          | JPY 4,500 |
| Pan seared Banshu beef sirloin<br>choice of soy butter sauce or mustard sauce<br>播州牛サーロインのボワレ 醤油バターソースorマスタードソース | JPY 9,000 |

## Dessert

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Matcha crème brulee<br>抹茶のクレームブリュレ   | JPY 1,400 |
| Chestnut chiffon cake<br>シフォンケーキ 栗   | JPY 1,600 |
| Assorted chesse<br>チーズ盛合せ            | JPY 2,800 |
| Ice cream & sorbet<br>アイスクリーム&シャーベット | JPY 800   |

Sep.16th– Nov.30th

# D I N N E R

Prix fix style course Le goût de l'automne

JPY 8,500

## Amuse

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

## Hors d'oeuvre

Pork terrine with pickled eggplant 豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え

## Soup

Burdock root potage ゴボウのポタージュ

## Main dish

Please choose from below 下記よりお選びください

Pan-seared barracuda, eggplant and chestnut pie with white wine butter sauce  
カマスのポワレ ナスと栗のパイ 白ワインバターソース

Bouillabaisse ブイヤベース +JPY1,000

Pork spare rib carbonnade ポークスペアリブのカルボナード

Beef hanging tender steak & frites 牛ハラミのステーキ&フリット +JPY1,000

Roasted Omi Duck with carrot gratin dauphinois and turnip  
近江鴨のロースト ニンジンのドゥフィノワとカブ +JPY1,000

Pan seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce  
播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース +JPY4,000

## Riz

Mushrooms rice croquettes キノコのライスコロッケ

## Dessert

Please choose from below 下記よりお選びください

Matcha crème brulee 抹茶のクレームブリュレ

Assorted cheese チーズ盛合せ

Coffee コーヒー

---

## Wine Pairing JPY 4,800

We offer three recommended wines by the glass. Champagne will be served as an aperitif.

Enjoy the marriage of wine and food that goes well with appetizers and main dishes.

食前酒のシャンパンから、前菜、メインディッシュのお料理に合わせて、おすすめワインを計3種類をグラスでご提供します。料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む  
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

# D I N N E R

Sep.16th–Nov.30th

A seven-course meal

JPY 12,000

## *Amuse*

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Lotus root rilette with baguette レンコンのリエット バケット添え

## *Hors-d'œuvre*

Pork terrine with pickled eggplant 豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え

Octopus bourguignon タコのブルギニヨン

## *Soup*

Burdock root potage ゴボウのポタージュ

## *Poisson*

Pan-seared barracuda, eggplant and chestnut pie with white wine butter sauce

カマスのポワレ ナスと栗のパイ 白ワインバターソース

## *Viande*

Beef hanging tender steak and frites 牛ハラミのステーキ&フリット

## *Riz*

Mushrooms rice croquettes キノコのライスコロッケ

## *Dessert*

Dessert plate デザートプレート

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む  
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



# D I N N E R

Sep.16th–Nov.30th

A nine-course meal

JPY 20,000

## *Amuse*

Oil-marinated trout salmon and smoked cheese  
トラウトサーモンと燻製チーズのオイル漬け

Foie gras and taro terrine with truffle sauce  
フォアグラと里芋のテリーヌ トリュフソース

## *Hors-d'œuvre froids*

Méli-mélo salad with bonito, taro, and white ham  
メリメロサラダ カツオ 里芋 ジャンボンブラン

## *Hors-d'œuvre chauds*

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Octopus bourguignon タコのブルギニヨン

Lotus root rillette with baguette レンコンのリエット バケット添え

## *Soup*

Burdock root potage ゴボウのポタージュ

## *Poisson*

Bouillabaisse ブイヤベース

## *Viande*

Roasted Omi Duck with carrot gratin dauphinois and turnip  
近江鴨のロースト ニンジンのドゥフィノワとカブ

Pan-seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce  
播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース

## *Riz*

Mushrooms rice croquettes キノコのライスコロッケ

## *Dessert*

Please choose from below 下記よりお選びください

Chestnut chiffon cake シフォンケーキ 栗

Assorted cheese チーズ盛合せ

Coffee コーヒー

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む  
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください

