

～ Nocturne ～

ノクターン

ほたてのグリル ブルーチーズドレッシング
Grilled Scallop with Blue Cheese Dressing

クラムチャウダー カレー風味
Clum Chowder with Curry Flavor

真鯛の蒸し焼 プールブランソース
Steamed Sea Bream with Beurre Blanc Sauce

仔羊肉の軽い煮込み “ナヴァラン”
Stewed Lamb “Navarin”

パン
Bread

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 18,000

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

Cold Dish

冷製料理

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,400
ドライフルーツ Assorted Dried Fruit	1,400
ミックスオリーブ Assorted Olives	1,400
季節の野菜サラダ にんじん風味のヴィネグレット Seasonal Vegetable Salad with Carrot Vinaigrette	1,800
ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Ham and Salami Slices	3,400
スモークサーモン Smoked Salmon	3,700
チーズ盛り合わせ スターライトセレクション Assorted Cheese, Starlight Selection	4,100
シェフおすすめ オードブル盛り合わせ Assorted Appetizer	4,500
白身魚のうす造り キャビア添え Sliced White-Fleshed Fish with Caviar	5,000
フランス産 オシェトラキャビア / 10g French Ossetra Caviar / 10g	6,200

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

Hot Dish

温製料理

ポテトフライ トリュフソース または ブルーチーズソース French Fries with Truffle Sauce or Blue Cheese Sauce	¥2,500
3種の串揚げ Kushiage / Deep-Fried Skewers / 3 Skewers	2,700
骨付きチキンのフライ Fried Chicken with Bone Skewers	2,900
モッツァレラチーズのクロックムッシュ スターライトスタイル Croque Monsier (Mozzarella Cheese)	2,900
ピッツェッタ マルゲリータ バジルの香り Pizzetta Margherita with Basil Flavor	3,100
温製野菜の盛り合わせ 味噌風味ヴァイネグレット Assorted Hot Vegetables with Miso Vinaigrette	3,400
白身魚とソフトシェルクラブのフライ Fried White Fish and Soft Shell Crab	3,400
本日のパスタ Today's Pasta	3,700
牛フィレのステーキサンドイッチ Fillet of Beef Steak Sandwich	4,000

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

Chef's Recommend

シェフのおすすめ

グリーンアスパラガスのソテー 味噌風味のマヨネーズソース Sautéed Green Asparagus with Miso Mayonnaise Sauce	¥2,900
オクラ牛のソフトジャーキー Okura Beef Soft Jerky	3,500
コーンビーフとモッツアレラチーズの オープンサンドイッチ Open Sandwich with Corned Beef and Mozzarella Cheese	3,600
本日の魚料理 Today's Fish	3,900 ~
熟成ラムチョップのソテーとソーセージのグリル マスタードソース Sautéed Lamb chop and Grilled Sausage with Mustard Sauce	3,900
牛フィレのカットステーキ 青しそ香る和風ソース Diced Beef Steak with Japanese-Style Sauce	4,800
牛肉の赤ワイン煮込み Stewed Beef with Red Wine Sauce	5,200

当バーは国産米を使用しています。
We use domestically produced rice.

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.

Dessert

デザート

アイスクリーム 各種 Ice Cream (For details, please ask the staff)	¥ 1,600
本日のシャーベット Today' s Sherbet	1,600
ローズをまとったクレームダンジュ Crèmet d'Ange with Rose	2,600
ホットアップルパイ バニラアイスクリーム添え Hot Apple Pie à la mode	2,600
クレームブリュレ フルーツとバニラアイスクリーム添え Crème Brûlée with Fruit and Vanilla Ice Cream	2,800
ピスタチオとベリーのパフェ Pistachio and Berry Parfait	3,400
プレミアムモンブラン ～モジュレーション～ Premium Mont Blanc -Creamy Chestnut Cake-	3,400
あまおうのミルフィーユ スターライトスタイル Amao Millefeuille, Starlight Style	3,400
フルーツ盛り合わせ 四季の味覚 Assorted Fruit	5,300

表示料金は、消費税・サービス料 15% が含まれております。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us beforehand.

17:30 以降はカバーチャージを頂戴いたします。

A cover charge is added to the bill from 17:30 onwards.

17:00 以降は 20 歳未満のご利用はご遠慮いただいております。

No entry allowed to children under 20 after 17:00.