

～ Spica ～
スピカ

グリーンピースのポタージュ
Green Peas Potage

桜鯛のポワレ 桜香るシャンパーニュソース
Sea Bream and Scallop Poêlé with Cherry Blossom Champagne Sauce

ポークスペアリの軽い煮込み
Stewed Pork Spareribs

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

¥9,800

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.

～ Nocturne ～

ノクターン

オマール海老のサラダ ブーケ仕立て
Lobster Salad Bouquet Style

グリーンピースのポタージュ
Green Peas Potage

金目鯛のヴァプール サフラン風味のジュ
Steamed Sea Bream with Saffron Sauce

国産牛フィレのポワレ きのこのア・ラ・クレーム
Pan-fried Japanese Beef Fillet with Mushroom Cream

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

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	¥ 2,200
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 スターライトセクション Assorted Cheese, Starlight Selection	4,400
シェフおすすめ オードブル盛り合わせ Assorted Appetizer	4,500
真鯛のうす造り キャビア添え Sliced Sea Bream with Caviar	5,000
フランス産 オシエトラキャビア / 18g French Ossetra Caviar / 18g	14,000

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.

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	¥2,700
3種の串揚げ Kushiage / Deep-Fried Skewers / 3 Skewers	2,800
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	3,600
本日のパスタ Today's Pasta	3,700
白身魚とソフトシェルクラブのフライ Fried White Fish and Soft Shell Crab	3,800
牛フィレのステーキサンドイッチ Fillet of Beef Steak Sandwich	4,200

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.

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	¥ 3,100
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)	¥ 2,000
本日のシャーベット Today's Sherbet	2,000
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	2,800
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
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	3,600
苺と薔薇のパフェ Strawberry and Rose Parfait	3,800
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.