

Chef's Table

和 ～ NAGOMI ～

ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ風サラダ
Burrata Cheese and Fruit Tomato Salad, Caprese Style

赤パプリカの冷製ブルーテ
Cold Red Bell Pepper Veloute Soup

タリオリーニ 豚肉のラグー
Tagliolini with Pork Ragout Sauce

いさきのポワレ グリーンソース
Pan-fried Grunt with Green Sauce

仔羊背肉のペルシヤード
Rack of Lamb Persillade

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 32,000

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.

Starlight
BAR & LOUNGE

Chef's Table

雅 ～ MIYABI ～

夏の貝類のセビーチェ
Summer Shellfish Ceviche

赤パプリカの冷製ブルーテ
Cold Red Bell Pepper Veloute Soup

タリオリーニ トリュフ風味
Tagliolini with Truffle Flavor

オマール海老のロティ オマールオイルとデュカの香り
Lobster Roti with Lobster Oil and Dukkah

黒毛和牛フィレの塩釜焼き 赤ワインソース
Salt-crusted Kuroge Wagyu Fillet with Red Wine Sauce

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 38,000

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.

Starlight
BAR & LOUNGE