

～ Perseus ～
ペルセウス

セビーチェ
Ceviche

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ
Cold Roasted Corn Potage

和牛ハンバーグ グリルトマト乗せ
Wagyu Hamburger Steak with Grilled Tomato

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.

Starlight
BAR & LOUNGE

～ Nocturne ～

ノクターン

セビーチェ
Ceviche

冷製コンソメととうもろこしのポタージュ
Cold Consommé and Corn Potage

太刀魚のカダイフ包み焼き
Baked Swordfish Kadaif Roll

金華豚のグリル マスタードソース
Grilled Kinkaton Pork with Mustard Sauce

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.

Starlight
BAR & LOUNGE

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 スターライトセレクト 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
かんぱちのうす造り キャビア添え Sliced Amberjack 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 Monsieur (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 味噌風味ヴィネグレット 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
オークラ牛のステーキサンドイッチ Okura Beef Steak Sandwich	5,200

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.

Chefs' 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 ￥3,100
Sautéed Green Asparagus with Miso Mayonnaise Sauce

オークラ牛のソフトジャーキー 3,500
Okura Beef Soft Jerky

オークラ牛コーンビーフとモッツァレラチーズの 3,600
オープンサンドイッチ
Open Sandwich with Corned Okura Beef and Mozzarella Cheese

本日の魚料理 3,900 ~
Today's Fish

熟成ラムチョップのソテーとソーセージのグリル 3,900
マスタードソース
Sautéed Lamb chop and Grilled Sausage with Mustard Sauce

牛フィレのカットステーキ 青しそ香る和風ソース 4,800
Diced Beef Steak with Japanese-Style Sauce

牛肉の赤ワイン煮込み 5,200
Stewed Beef with Red Wine Sauce

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
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	3,200
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
キャラメルバナナとラズベリーのミルフィーユ Caramel Banana and Raspberry Millefeuille	3,600
トロピカルパフェ Tropical Parfait	3,800
ピーチメルバ Peach Melba	3,800
フルーツ盛り合わせ 四季の味覚 Assorted Fruit	5,800

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.

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.