

～ Cassiopeia ～

カシオペア

17:00～20:00

スモークサーモンのタルタルとプチィサラダ
Smoked Salmon Tartare and Petit Salad

秋茄子とモッツァレラチーズのスパゲティ
Eggplant and Mozzarella Cheese Spaghetti

ポークソテー 秋野菜のア ラ クレーム
Sauteed Pork with Autumn Vegetable 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

¥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.

～ Nocturne ～

ノクターン

17:00～20:00

きのこのタルトフランベ

Mushroom Tart Flambée

秋茄子とモッツァレラチーズのスパゲティ

Eggplant and Mozzarella Cheese Spaghetti

サーモンムニエル ベアルネーズソース

Salmon Meuniere with Bearnaise Sauce

オークラ牛肩ロースのグリル グリビッシュソース

Grilled Okura Beef Shoulder Roast with Gribiche Sauce

パン

Bread

デザート

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.

Chef's Table

和 ～ NAGOMI ～

ほたてと海老のタルタル
Scallop and Shrimp Tartare

コンソメスープ 松茸の香り
Consommé Soup with the Aroma of Mushroom

タリオリーニ レモンバター風味
Tagliolini with Lemon Butter Sauce

さわらのポワレ 柑橘と焦がしバターソース
Pan-fried Mackerel with Browned Butter Sauce

和牛サーロイン塩釜焼き ポン酢と柚子胡椒
Salt-crusted Wagyu Beef Sirloin with Ponzu and Yuzu Pepper

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 ～

伊勢海老のカルパッチョ風
Spiny Lobster Carpaccio Style

コンソメスープ 松茸の香り
Consommé Soup with the Aroma of Matsutake Mushroom

生雲丹のタリオリーニ
Tagliolini with Fresh Sea Urchin

蝦夷鮑のブルギニヨン風
Ezo Abalone Bourguignon

和牛フィレの塩釜焼き 赤ワインソース
Salt-crusted Wagyu Beef 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