

Orchid Dinner

オーキッドディナー

2026年7月1日（水）～9月30日（水）

※8月12日(水)～16日(日)は提供を休止いたします。

July 1 - September 30, 2026

Orchid Dinner will not be served from August 12 to 16.

17:30 ～ 20:30

しまあじのマリネ
海と山の恵みを夏の庭園に見立てて
Marinated Striped Jack
The Bounty of the Sea and Mountains

ガスパチョ 旬果の旨味を爽やかなバジルのグラニテとともに
Gazpacho with the Flavors of Summer Fruit
Served with Basil Granite

太刀魚とズッキーニのロール仕立て
発酵バターのブルブランソース
Rolled Cutlassfish and Zucchini with Butter Blanc Sauce

国産牛サーロインのペルシヤード
実山椒のアクセント
Grilled Japanese Beef Sirloin with Persillade and “Sansho” Pepper Flavor

白桃のコンポート 広がる茉莉花の香り
White Peach Compote with the Fragrance of Jasmine

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥16,000

コースメニューの食材アレルギーにつきましてはスタッフへお申しつけください。
Please check any food allergens included in the course menu with the staff.

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.