

～ A la carte アラカルト ～

【 Fish dishes 魚料理 】

**Pan-fried Norwegian salmon with herbs sauce**  
ノルウェー産サーモンポワレ ハーブソース ￥3,800

**Pan-fried sea bream with saffron sauce**  
真鯛のポワレ サフランのソース ￥4,000

**Hairtail meuniere**  
with browned butter sauce and capers  
太刀魚のムニエル 焦がしバターとケッパー ￥4,200

**Roasted lobster**  
in lobster coulis scented with lemon balm  
オマール海老のオープン焼き ￥6,800  
レモンバーム風味のロブスタークーリー

【 Meat dishes 肉料理 】

**Grilled Date chicken leg with truffle vinaigrette**  
伊達鶏モモ肉のグリル トリュフヴィネグレット ￥4,800

**Low Temperature Cooked**  
**Yamayuri Pork with Piperade sauce**  
山百合ポークの低温調理 ピペラードソース ￥5,200

**Roasted lamb**  
with red turnip and iberico chorizo sausage  
仔羊背肉のロースト ￥4,200  
赤かぶとイベリコチョリソー

**Grilled beef tenderloin with red wine sauce** ￥8,500  
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース