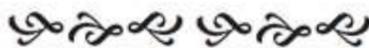
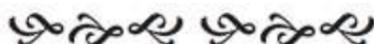


Warm-hearted cuisine

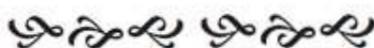
Assorted chef's small bite
シェフからの小皿



Cold smoked Odawara local mackerel
seaweed jelly, "Inka potato" salad
小田原 早川漁港より 真サバの軽い燻製
海藻ジュレ インカの目覚め サラダ



Risotto, octopus, saffron, parmesan cheese
リゾット 真蛸 サフラン パルメザンチーズ



Choose of one main dish
メインディッシュをお選びください

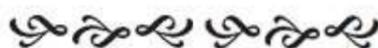
Pan-fried grunt,
potato galettes, black olives balsamic sauce
イサキのポワレ ポテトガレット
トマトフォンデュ 黒オリーブのバルサミソース

Grilled local "AMAMU" Japanese pork loin
kidney beans, caper mustard sauce
北海道産 奄夢豚ロース肉のグリル
インゲン ケイパー入りマスタードソース

Grilled wagyu beef loin (100g), potato crumble
okra, zucchini, tomato, beef au jus
和牛ロース肉のグリル (100g) ポテトクランブル
オクラ トマト ズッキーニ ジュードブッフ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (120g), (Additional charge + ¥3,800)
potato crumble, okura, zucchini, tomato, potato beef au jus
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 (120g) ポテトクランブル
オクラ トマト ズッキーニ ジュードブッフ (追加料金3,800円)

Sauteed foie gras 50g (Additional charge + ¥1,500)
フランス産 フォアグラのソテー 50g (追加料金1,500円)



Caramel ice cream puff, coconut granito, passion fruit sauce
キャラメルシューアイス ココナッツのグラニテ パッションフルーツソース

Peach melba "dining room style"
ピーチメルバ ダイニングルームスタイル

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

3 Course, 3 コース ¥ 9,800 

4 Course, 4 コース 12,000 