

シェフ厳選
極上“飛騨牛”ディナー

PREMIUM HIDA BEEF DINNER

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

秋の恵みの一皿

(飛騨栗・ポロタン 鮎の甘露煮 銀杏 稲穂)

Assortment of Autumnal Flavors

HIDA Chestnut, Simmered Sweetfish in Sweet Sauce

Ginkgo Nuts, and Ear of Rice

甘鯛のうろこ焼き トリュフの香る西方芋ソース
旬のキノコを敷きつめて

Crispy Skin Tilefish with Seasonal Mushrooms

Served with Truffle Flavored Japanese Taro Sauce

6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad

焼き野菜

Grilled Vegetables

極上“飛騨牛”100g フィレまたはサーロイン
朴葉味噌と飛騨醤油

Premium HIDA Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin

with Soy Sauce from Hida and Miso Grilled on Magnolia Leaf

御飯、味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

飛騨リンゴとバニラアイス 安納芋のモンブラン

HIDA Apple with Vanilla Ice Cream

Chestnut Mont Blanc with Sweet Potato Cream

コーヒー

Coffee

¥20,000

※飛騨牛グラムアップ: +30g ¥2,970 +50g ¥4,950 +80g ¥7,920 +100g ¥9,900

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

オーパス ワン

Opus ONE 付きディナープラン

SPECIAL DINNER WITH OPus ONE

「極上“飛驒牛”ディナー」にグラスシャンパンと
オーパス ワン
カリフォルニア 最高峰のプレミアムワイン「Opus ONE」各1杯付き

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

秋の恵みの一皿

(飛驒栗・ポロタン 鮎甘露煮 银杏 稲穂)

Assortment of Autumnal Flavors

HIDA Chestnut, Simmered Sweetfish in Sweet Sauce Ginkgo Nuts, and Ear of

甘鯛のうろこ焼き トリュフの香る西方芋ソース

旬のキノコを敷きつめて

Crispy Skin Tilefish with Seasonal Mushrooms
Served with Truffle Flavored Japanese Taro Sauce

6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad

焼き野菜

Grilled Vegetables

極上“飛驒牛”100g フィレまたは サーロイン

朴葉味噌と飛驒醤油

Premium HIDA Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin
with Soy Sauce from Hida and Miso Grilled on Magnolia Leaf

ガーリックライス、味噌汁、香の物

Garlic Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

飛驒リンゴとバニラアイス 安納芋のモンブラン

HIDA Apple with Vanilla Ice Cream

Chestnut Mont Blanc with Sweet Potato Cream

コーヒー

Coffee

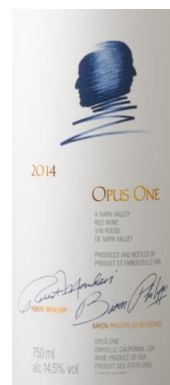
¥45,000

(Special Price)

※各種特典、ご優待、各種割引の併用はできません。

※記載の表示料金には、サービス料（10%）、税金が含まれております。

※Prices are inclusive of 10% service charge and tax.



さがみディナー

SAGAMI DINNER

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad

焼き野菜

Grilled Vegetables

極上“飛驒牛”120g フィレまたはサーロイン

Premium HIDA Beef Steak 120g Tenderloin or Sirloin

御飯、味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

¥16,500

※飛驒牛グラムアップ: +30g ¥2,970 +50g ¥4,950 +80g ¥7,920 +100g ¥9,900

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

四季彩

SIKISAI

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

本日のオードブル

Today's Appetizer

フォアグラソテー

Sauteed Fresh Foie Gras

活伊勢海老のソテー (1/2) または 活鮑のソテー

Spiny Lobster or Sautéed Abalone

※プラス¥3,850で両方お召し上がりいただけます。

6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad

焼き野菜

Grilled Vegetables

特選和牛 100g フィレまたはサーロイン

Japanese Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin

※プラス¥2,200で極上銘柄牛100gへ変更を承ります。

Premium Japanese Beef Steak 100g (extra charge +2200 yen)

御飯、味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

¥22,000

※特選和牛グラムアップ: +30g ¥2,640 +50g ¥4,400 +80g ¥7,040 +100g ¥8,800

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

富士

FUJI

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

大間のマグロの炙り焼き

Broiling of the Ohma Tuna

タラバ蟹ソテー

Sauteed King Crab

活鮑と昆布の鉄板焼

Sautéed Abalone and kelp

6種類のサラダ

Seasonal Vegetable Salad

焼き野菜

Grilled Vegetables

特選和牛 100g フィレまたはサーロイン

Japanese Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin

※プラス¥2,200で極上銘柄牛100gへ変更を承ります。

Premium Japanese Beef Steak 100g (extra charge +2200 yen)

御飯、味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

¥26,000

※特選和牛グラムアップ: +30g ¥2,640 +50g ¥4,400 +80g ¥7,040 +100g ¥8,800

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.

頂季

ITADAKI

食前のお愉み 2品

Two Kinds of Small Appetizers

活伊勢海老のお造り キャビア添え

Sashimi of Fresh Lobster with Caviar

フォアグラソテー

Sauteed Fresh Foie Gras

牛タンステーキ

Beef Tongue

活鮑と昆布の鉄板焼 ウニ添え

Sauteed Abalone and kelp addition sea urchin

焼き野菜

Grilled Vegetables

極上神戸ビーフサーロイン 100g

"KOBE BEEF" Sirloin Steak 100g

ガーリックライス、伊勢海老の味噌汁、香の物

Garlic Rice, Lobster Miso Soup and Pickles

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

¥35,000

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※Prices are inclusive of 10% service charge and are subject to tax.