

プリフィックスディナー Prix Fixe Dinner

**素材の恵み**

玉蜀黍のすり流し

Grated corn

**海の恵み (お選びください)**

① 鯛ちり造り (ポン玉)

Sea bream chiri-zukuri (pondama)

② 漬け鮪 白身 (酢橘の煎りだし)

Pickled tuna white meat (roasted vinegared tuna)

③お造り盛り合わせ (+ ¥800)

Sashimi

**火の恵み (お選びください)**

①太刀魚と茄子の梅肉ソース

Plum sauce of cutlass fish and eggplant

②丸茄子田楽 海老 鴨 甘長

Maru eggplant miso dengaku shrimp duck sweet pepper

③鱧の山椒焼き 山桃 燕生姜 (+ ¥800)

Sansho-yaki of Japanese pepper ,bayberry,swallow ginger

④ロブスター香草パン粉焼き (+ ¥2,500)

Lobster herb bread crumbs grilled

**鉄板焼き (お選びください)**

①国産牛サーロイン鉄板焼き

Japanese beef sirloin teppanyaki

②ラムチョップ鉄板焼き

Lamb Chops teppanyaki

③和牛サーロイン鉄板焼き (+ ¥1,200)

Wagyu beef sirloin teppanyaki

④米沢牛サーロイン鉄板焼き (+ ¥2,500)

Yonezawa beef sirloin teppanyaki

**風雅の〆 (お選びください)**

① 炊込みご飯 (玉蜀黍)

Seasonal mixed rice (corn)

② 冷やしごまだれうどん

Cold udon noodles with sesame sauce

③握り寿司 5貫 (+ ¥800)

5 pieces of nigiri sushi

**果実の恵み (お選びください)**

①和風アフォガード

Japanese-style affogato

②風雅プリンアラモード

Luxury crème caramel à la mode

③マンゴープリン with Coconut Glen's アイスクリーム (+ ¥800)

Mango pudding with Coconut Glen's Ice cream

¥ 6,500

ロブスター&ステーキディナー  
Lobster & steak dinner

素材の恵み

玉蜀黍すり流し  
Grated corn

色彩

蒸し鮑 無花果生ハム添え 鮎一夜干し  
枝豆 鱧南蛮漬け びわ玉子  
Steamed abalone with fig ham, dried sweatfish overnight,  
Edamame, Pickled conger nanban, Biwa egg

海の恵み

お造り  
Sashimi

火の恵み

ロブスター香草パン粉焼き  
Lobster herb bread crumbs grilled

山の恵み

米沢牛サーロイン鉄板焼き  
Yonezawa beef sirloin Teppanyaki

風雅のㄨ

握り寿司3貫 赤出汁  
3 pieces of nigiri sushi

果実の恵み

マンゴープリン with Coconut Glen's アイスクリーム  
Mango pudding with Coconut Glen's Ice cream

¥ 14,000

◇ コースご注文のお客さまは、  
コーヒーまたは紅茶を ¥500 でお召しあがりいただけます。

## *A la carte*

### 前菜・造り Appetizer・sashimi

ベジスティック	
Vegetable stick	¥ 800
鮪とアボカドのタルタル Akatokistyle	
Tartare with tuna and avocado	¥ 1,400
白身魚のカルパッチョ	
White fish carpaccio	¥ 1,500
海の幸のサラダ	
Seafood salad	¥ 1,850
タパス盛り合わせ	
Assorted Tapas	¥ 2,000
お造り盛り合わせ 5種	
5 kinds of assorted sashimi	¥ 3,000

### 鉄板焼き Teppanyaki

ラムチョップ (2本)	
Lamb chops	¥ 2,500
国産牛サーロイン	
Japanese beef sirloin	150g ¥ 5,200 100g ¥ 3,800
和牛サーロイン	
Wagyu beef sirloin	100g ¥ 4,800 150g ¥ 6,800
米沢牛サーロイン	
Yonezawa beef sirloin	100g ¥ 6,000 150g ¥ 8,500

### 温菜 Hot dish

出汁巻き玉子	
Rolled Japanese omelette	¥ 850
蟹とクリームチーズの春巻き	
Crab and cream cheese spring roll	¥ 1,000
ソーセージ盛り合わせ	
Assorted sausage	¥ 1,500
フィッシュ&チップス Tokyo style	
Fish and chips Tokyo style	¥ 1,500
ガーリックシュリンプ	
Garlic shrimp	¥ 1,800
ロブスター和風香草パン粉焼き	
Lobster herb bread crumbs grilled	¥ 3,800

## お食事 Oshokuji

ご飯セット		
Rice set		¥ 700
炊き込みご飯セット		
Seasonal mixed rice set		¥ 1,000
稲庭うどん		
Inaniwa cold udon noodle	S ¥ 700	M ¥ 950
握り寿司 10 貫		
10 pieces of nigiri sushi		¥ 3,000
牛握り 3 貫		
Beef sushi		
①国産牛		
Japanese beef		¥ 1,500
②和牛		
Wagyu beef		¥ 2,000
③米沢牛		
Yonezawa beef		¥ 3,300

## バーメニュー Bar menu

チーズ盛り合わせ		
Assorted cheese		¥ 1,400
レーズンバタークラッカー添え		
Raisin butter with cracker		¥ 650
チョコレート盛り合わせ		
Assorted chocolate		¥ 1,400
ミックスナッツ		
Mixed nuts		¥ 600

## デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ、抹茶)		
Ice cream (vanilla, green tea)		¥ 500
風雅プリン		
FUGA's pudding		¥ 600
フルーツ盛り合わせ		
Assorted fruits		¥ 1,200
Coconut Glen's アイスクリーム		
Coconut Glen's ice cream		¥ 1,500