

Seasonal

シーズナル

Spain Fair 2022 ~ Inspired Menu ~

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Sardine and scallop marinade, cucumber and almond

真イワシと帆立貝のマリネ 胡瓜とアーモンド

Chef selected egg and Iberico ham soup, green peas and paprika oil

こだわりの卵とイベリコハムのクリアーなスープ 青豆とパプリカオイル

White fish, potato ragout, light acidity foam

白身魚と新ジャガイモのラグー 軽い酸味のエマルジョン

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Vacuum cooked domestic beef, smoked avocado and red onion, coriander flavor

国産牛のエトフェ スモークアボガドとオニオンルーチュ コリアンダーの香りで

“Kuroge wagyu” beef fillet parrilla, smoked paprika and orange

served with romesco sauce and guindilla jus

黒毛和牛フィレ肉のパリージャ 燻製パプリカとオレンジ

ソースロメスコとギンディージャのジュ (+ ¥3,000)

Chocolate soup, spicy praline accent

garnish with passion fruit cream and olive crumble

チョコレートのスープ パッションフルーツのクリームとオリーブのクランブル

スパイス香るプラリネのアクセント

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥12,000

Special price for hotel guest ご宿泊者優待料金 ¥11,000

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.

(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests

we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Specialty

スペシャリティー

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Lobster and melon, vanilla, vervain scent

オマール海老とメロン バニラとヴェルヴェーヌの香り

"Art nouveau" bigfin reef squid from Yawatahama, Ehime

愛媛県 八幡浜産 アオリイカ アールヌーヴォー

Crispy ayu, bitter taste accent

鮎 クリスピーな仕立て 苦みのアクセント

White fish, summer turnip and cucumber coolie

白身魚 夏カブとキュウリのクーリー

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Challandais Croise duck, fermented garlic and beets

フランス シャラン産 クロワゼ鴨 発酵ニンニクとビーツ

Roasted "Kuroge wagyu" beef with vegetable

黒毛和牛 希少部位をじっくりロティにして 彩り野菜を添えて

"Kuroge Wagyu" beef fillet in herb scent salt crust with mellow sauce

黒毛和牛フィレ肉 ハーブ香る塩釜で包んで 芳醇なソースとともに (+ ¥ 2,000)

※2名様以上でのご注文となります。

Walnut and dried fruit semifreddo

クルミとドライフルーツのセミフレッド

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥18,000

Special price for hotel guest ご宿泊者優待料金 ¥16,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional service charge 10% will be added.

Chef's Passion

シェフズパッション

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Langoustine and melon, vanilla, vervain scnat

赤座海老とメロン バニラとヴェルヴェーヌの香り

"Art nouveau" bigfin reef squid from Yawatahama, Ehime

愛媛県 八幡浜産 アオリイカ アールヌーヴォー

Eel with slightly bitter salad

鰻 ほのかな苦みのサラダとともに

White fish biscuit style, caramelized light vegetable foam

白身魚のビスキュイ仕立て キャラメリゼした野菜のジュの軽やかなエキューム

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Challandais Croise duck, fermented garlic and beets

フランス シャラン産 クロワゼ鴨 発酵ニンニクとビーツ

Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet, mellow sauce and hot vegetables

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースと温野菜

"Kuroge Wagyu" beef fillet in herb scent salt crust with mellow sauce

黒毛和牛フィレ肉 ハーブ香る塩釜で包んで 芳醇なソースとともに

※2名様以上でのご注文となります。

Miyazaki mango and quinoa puff lemon custard

宮崎マンゴーとキヌアパフのレモンカスタード

Orange chiboust with pistachio ice cream

シブーストオレンジ ピスタチオアイスクリーム添え

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥24,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional service charge 10% will be added.



"COCOA-新型コロナウイルス 接触確認アプリ"
新型コロナウイルス感染症の陽性者
と接触した可能性について、
通知を受けることができます。

Appetizer 前菜

1	<i>Conger eel, wild plant pickles with salad</i> 穴子 ウドのピクルスとサラダを添えて	¥2,500
2	<i>Crispy ayu, bitter taste accent</i> 鮎 クリスピーな仕立て 苦味のアクセント	¥2,600
3	<i>"Art nouveau" bigfin reef squid from Yawatahama, Ehime</i> 愛媛県 八幡浜産 アオリイカ アールヌーヴォー	¥4,500
4	<i>Lobster and melon, vanilla, vervain scent</i> オマール海老とメロン バニラとヴェルヴェーヌの香り	¥5,200
5	<i>Combination salad, sherry vinaigrette</i> コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味	GF, V, P ¥2,000
6	<i>Warm vegetables</i> バラエティー豊かな温かい彩り野菜の盛り合わせ	GF, V, P ¥2,300
7	<i>Caviar Brise Verte style (30g)</i> キャビア ブリーズヴェールスタイル (30g)	¥12,000

Soup スープ

8	<i>Today's soup</i> 本日のスープ	¥1,800
9	<i>Beef consommé soup</i> ビーフコンソメスープ	¥2,100

Seafood 魚料理

10	<i>White fish, potato ragout, light acidity foam</i> 白身魚と新ジャガイモのラグー 軽い酸味のエマルジョン	P ¥3,000
11	<i>White fish, summer turnip and cucumber coolie</i> 白身魚 夏カブとキュウリのクーリー	P ¥3,600
12	<i>Spicy sauted white fish and scallop, bell pepper condiment and coconut flavored sauce</i> 白身魚と帆立貝のスパイス焼き パプリカのコンディメント ココナッツ風味ソース	P ¥3,600
13	<i>White fish biscuit style, caramelized light vegetable foam</i> 白身魚のビスキュイ仕立て キャラメリゼした野菜のジュの軽やかなエキューム	P ¥4,200

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment

we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Meat 肉料理

14	<i>Grilled chicken, mustard sauce</i> 国産鶏のグリル マスタードソース		P	¥3,500
15	<i>Fuji chicken galantine with two liver paste and spicy baguette</i> 富士鶏のガランティエヌ レバーペーストとスパイシーバケット		P	¥4,200
16	<i>Grilled Australian beef fillet, mellow sauce</i> オーストラリア産 牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースとともに	100g / 3.5 OZ 150g / 5 OZ	P	¥4,500 ¥6,500
17	<i>Challandais Croise duck, fermented garlic and beets</i> フランス シャラン産 クロワゼ鴨 発酵ニンニクとビーツ			¥7,500
18	<i>Roasted "Kuroge Wagyu" beef with vegetable</i> 黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして 彩り野菜を添えて			¥8,200
19	<i>"Kuroge wagyu" beef fillet parrilla, smoked paprika and orange served with romesco sauce and quindilla jus</i> 黒毛和牛フィレ肉のパリージャ 燻製パプリカとオレンジソースロメスコとギンディージャのジュ			¥8,800

Pasta パスタ

20	<i>Spaghetti bolognese</i> スパゲッティ ボロネーゼ			¥2,200
21	<i>Organic linguine</i> オーガニック リングイーネ			¥2,700

Desserts デザート

22	<i>Ice cream [Vanilla · Chocolate · Pistachio]</i> アイスクリーム〔バニラ・チョコレート・ピスタチオ〕		GF	¥1,500	
23	<i>Sherbet [Orange · Peach · Strawberry]</i> シャーベット〔オレンジ・モモ・イチゴ〕		GF, V, P	¥1,500	
24	<i>Walnut and dried fruit semifreddo</i> クルミとドライフルーツのセミフレッド			¥1,800	
25	<i>Orange chiboust with pistachio ice cream</i> シブーストオレンジ ピスタチオアイスクリーム添え			¥1,800	
26	<i>Coffee</i> コーヒー	¥1,100	29	<i>Espresso</i> エスプレッソ	¥1,200
27	<i>Café au lait</i> カフェ・オ・レ	¥1,200	30	<i>Tea</i> 紅茶	¥1,100
28	<i>Cappuccino</i> カプチーノ	¥1,200	31	<i>Herb tea</i> ハーブティ	¥1,200

GF...Gluten free(グルテンフリー) **V**...Vegetarian(ベジタリアン) **P**...Pork free(ポークフリー)

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
Price includes consumption tax. Additional service charge 10% will be added.
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。



新型コロナウイルス感染症の発生と関係した可能性に

Anniversaire

アニヴェルセール

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Yellowtail from Ehime, Tarocco orange aroma and acidity

愛媛県産 鰯 タロッコオレンジの香りと酸味

Foie gras mousseline and glacage

フォアグラ くちどけの良いムースリーヌとグラッサージュ

White asparagus and shellfish, Bourguignon

ホワイトアスパラガスと貝 ブルギニョン

White fish, ginger and grapefruit

白身魚 生姜とパンプルムース

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Lamb rack from Sisteron, France, seaweed croûte and rich scent jus

フランス シストロン産 仔羊の背肉 海藻クルートと香り豊かなジュ

Roasted "Kuroge Wagyu" beef, new onion and spring salad

黒毛和牛 希少部位をじっくりとロティして 新玉葱と春の息吹のサラダ

"Kuroge Wagyu" beef fillet in herb scent salt crust with mellow sauce

黒毛和牛フィレ肉 ハーブ香る塩釜で包んで 芳醇なソースで (+ ¥ 2,000)

※2名様以上でのご注文となります。

Anniversary dessert

アニバーサリー デザート

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥20,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional service charge 10% will be added.

PAYSAGE

ペイサージュ

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Yellowtail from Ehime, Tarocco orange aroma and acidity

愛媛県産 鰯 タロッコオレンジの香りと酸味

Foie gras mousseline and glacage

フォアグラ くちどけの良いムースリーヌとグラッサージュ

Langoustine, thick sauce and caviar

赤座海老 濃厚なソースとキャビア

Lobster, favorite style

★活けオマール海老 お好みの調理法で

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Lamb rack from Sisteron, France, seaweed croûte and rich scent jus

フランス シストロン産 仔羊の背肉 海藻クルートと香り豊かなジュ

Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet, mellow sauce and hot vegetable

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースと温野菜

"Kuroge Wagyu" beef fillet in herb scent salt crust with mellow sauce

黒毛和牛フィレ肉 ハーブ香る塩釜で包んで 芳醇なソースとともに

※2名様以上でのご注文となります。

Orange sherbet

不知火のグラニテ

Pistachio and raspberry entremets glacé, strawberry sauce with mint flavor

ピスタチオと木苺のアントルメグラッセ 苺のソース ミントの香りに乗せて

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

¥33,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. Additional service charge 10% will be added.