

APPETIZERS & SALADS & SOUP

Vegetable salad with lemon dressing

彩り野菜のサラダ レモンドレッシング

¥2,200

Tasmanian salmon mi cuit , herb and mustard pate with fenouille salad

タスマニアサーモンのミキュイ ハーブとマスタードのパテ
フヌイユのサラダ添え

¥2,500



Pâté en croûte

自家製パテ・アンクルート

¥3,000

Corn potage with lemon flavor

とうもろこしのポタージュ 檸檬のアクセント

¥2,000

Caviar with melba toast,sour cream,chives,caper,pickles and lemon

キャビア 25g

(メルバトースト・サワークリーム・チャイブ・ケッパー・ピクルス・レモン)

¥15,000



SEAFOOD

Pan-fried sea bass with artichoke and checca sauce

スズキのポワレ アーティチョーク ケッカソース

¥5,000

Grilled lobster with herb and lemon butter american sauce

オマール海老のグリル ハーブ&レモンバター アメリケーヌソース

¥14,000

Half ¥8,000

MEAT

Grilled pork shoulder loin with charcuterie

能登豚肩ロース(200g)のグリル シャルキティエール

¥7,000

Half ¥4,000

Grilled aussie beef tenderloin

オーストラリア産牛フィレ肉(140g)のグリル

¥7,000

Half ¥4,000

Grilled japanese beef sirloin with red wine sauce

国産牛サーロイン(140g)のグリル 赤ワインソース

¥8,000

Half ¥4,500

Grilled "WAGYU" beef tenderloin with red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉(140g)のグリル 赤ワインソース

¥20,000

Half ¥11,000

SIGNATURE

Straw-smoked "WAGYU" beef sirloin with red wine sauce

藁で燻した黒毛和牛サーロイン(140g)

赤ワインソース

¥15,000

"WAGYU" beef tenderloin and foie gras with truffle sauce "Rossini style"

和牛フィレ肉(70g)とフォアグラ

トリュフソースのロッシニスタイル

¥20,000

A5 WAGYU BEEF SELECTION MENU

Grilled "WAGYU" beef sirloin with red wine sauce

A5黒毛和牛サーロイン(140g)のグリル 赤ワインソース

¥14,000

Half

¥8,000

Grilled "WAGYU Shabu-Shabu" beef sirloin with boiled egg and truffle flavor

A5黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶスタイル 温泉卵とトリュフの香り

¥12,000

Salad style "WAGYU Shabu-Shabu" beef sirloin with wasabi dressing

A5黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶサラダ 山葵香るドレッシング

¥12,000



※写真はイメージです。(Image is for illustration purposes.)

DESSERT

Peach delice

もものデリス

¥2,500

Parfait of pineapple and coconut

パインとココナッツのパルフェ

¥3,000

※当店では、JALもしくは、ANAのマイレージカード提示でマイルが貯まります。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

※ 当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8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。お客様の安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1~4の内容をご承知のうえ、お客様によるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 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ゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. 当社のアレルゲン情報は、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。

3. お客様へ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます

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

* Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

* Accommodations regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens 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 eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1~4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. 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.

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

3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies