

7・8月限定

DINNER SELECTION

晚餐套餐 デイナーメニュー



素食套餐
亦可選

Chef's Course

風

每位客人價格
1,000元

煙燻鮭魚酪梨塔塔

スモークサーモンとアボカドのタルタル

本日推薦湯品

本日のおすすめスープ

鮭魚清蒸 焦化奶油醬

サーモンのパブール 焦がしバターソース

特製果凍沙瓦

特製ゼリーサワー

大阪燒

お好み焼

主廚推薦甜點

おすすめデザート

花草茶

ハーブティー

Signature Course

雅

每位客人價格
1,500元

煙燻鮭魚酪梨塔塔

スモークサーモンとアボカドのタルタル

本日推薦湯品

本日のおすすめスープ

香酥鮮蝦慕斯多士

海老パン

鮭魚清蒸 焦化奶油醬

サーモンのパブール 焦がしバターソース

特製果凍沙瓦

特製ゼリーサワー

——— 自選鐵板燒 ———

01:日本黑毛和牛沙朗60克

黑毛和牛サーロインステーキ 60g

02:火焰鮑魚鐵板燒

炎に包まれた鮑鉄板焼

大阪燒

お好み焼

主廚推薦甜點

おすすめデザート

花草茶

ハーブティー

Premium Course

極

每位客人價格
2,000元

煙燻鮭魚酪梨塔塔

スモークサーモンとアボカドのタルタル

本日推薦湯品

本日のおすすめスープ

香酥鮮蝦慕斯多士

海老パン

鮭魚清蒸 焦化奶油醬

サーモンのパブール 焦がしバターソース

火焰鮑魚鐵板燒

炎に包まれた鮑鉄板焼

特製果凍沙瓦

特製ゼリーサワー

日本黑毛和牛沙朗60克

黑毛和牛サーロインステーキ 60g

大阪燒

お好み焼

主廚推薦甜點

おすすめデザート

花草茶

ハーブティー