

和 食

四季折々に移ろう「旬」にこだわり、上質な食材を選びすぐりました。
素材本来の味をまっすぐに生かし、春夏秋冬の幸を丹念に盛り込んでいます。
会席に仕立てた一期一会のおもてなしをお楽しみください。

先付け

烏賊雲丹和え

前 菜

ほたる烏賊沖漬け

鮭塩焼き

干し柿生ハム巻き

萩真丈

焼き栗

銀杏

紅葉赤ピーマン

煮物椀

たい
鯛黄味衣

松茸

お造り

サーモン焼き霜造り

小はだ

炙り帆立貝

炊き合わせ

蕪の海老そぼろ餡掛け

酢の物

海老と北寄貝の酢味噌和え

主 菜

銀鱈西京焼き [390 kcal]

御 飯

炊き立て御飯（熊本産 森のくまさん） 味噌汁 香の物

和菓子

あざぶ最中

洋 食

洗練されたモダンヨーロッパをコース仕立ててをご用意いたしました。
季節の美味を求めて旬の食材を選び抜いた、いずれもシェフ自慢のひと品です。

アペタイザー

キャビアにトラディショナルなガーニッシュを添えて

ロブスターのサラダをトマトヴィネガーソースで

グラヴラックスサーモン 人参とセロリのサラダ ディル風味

生ハムにメロンとパパイヤを添えて

ガーデンサラダ ドレッシングは3種類からお選びいただけます

和風柚子ドレッシング トマトドレッシング クリーミーブラックペッパードレッシング

メインディッシュ

牛フィレ肉のステーキ トリュフのソース [545 kcal]

アサリと帆立貝 マッシュルームのクリーム煮 ヴォローヴァン風 [309 kcal]

詰め物をした若鶏を洋梨の入った赤ワインのソースで [383 kcal]

ブレッドセレクション 4種類の中から好きなブレッドをどうぞ

4種のブレッドロール

ノルマンディー産イズニーバター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート

カマンベール ロックフォール コンテ

デザート

アイスクリームの取り合わせ

チーズケーキにミックスベリーのソースを添えて

あたたかいチョコレートラズベリーケーキをバニラアイスクリームとともに

季節のフルーツ

プティフル

お酒のおともに

「ちょっと一杯」という時にぴったり。ひと手間かけた、こだわりのおつまみです。

黄金粒雲丹

下関伝統手法で瓶詰したバフン雲丹です。芳醇な磯の香りをお楽しみください。

干し納豆

国産大豆納豆をフリーズドライにしました。納豆と梅味が調和した一品です。

鹿児島産つけ揚げ

良く練り上げた新鮮な魚肉に、抜群の香りと歯ごたえの牛蒡・人参を合わせて揚げた一品です。

里芋の変わり揚げ 蟹餡掛け

あられをからめた里芋をさくっと揚げた、食感を楽しめる一品です。

軽めのお食事

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

若布うどん

ミネラル豊富な若布をたっぷり。シンプルゆえに味にこだわったうどんです。

和風餡掛け丼

海老、帆立、椎茸、アスパラ、人参。味わいも彩りも盛りだくさんの餡掛け丼です。

焼き明太子の茶漬け

こんがり焼き上げ、ざっくりとほぐした明太子の旨味をお茶漬けでお楽しみください。

一風堂ラーメン 薫り立つ醤油「ふるさと」

懐かしい醤油味の中華そばで「ホッとす」ひとときをお過ごしください。

カリフラワーのポタージュ

カリフラワーを煮込んでなめらかに裏ごしし、生クリームで仕上げた柔らかい味わいのスープです。

バゲットサンドウィッチ

野菜とローストビーフを挟んだボリュームミーなサンドウィッチです。

ビーフときのこのカレー

ビーフとマッシュルームを旨味が出るまで煮込んだカレーです。マイルドで本格的な味わいをどうぞ。

和 食

小鉢 ぜんまい田舎煮

主菜 ほっけ一干し [241 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 かつお生姜

洋 食

メインディッシュ 仔牛とマッシュルームのシチュー ニョッキ添え [417 kcal]

ブレッドロールをノルマンディー産イズニーバターとともに
ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

季節のフルーツ

■
玄米フレークをフレッシュミルクとともに

Kaiseki Cuisine

Inventive, gracious, haute cuisine with a hyperfocus on seasonal dining. The finest ingredients are carefully selected from the fare of the day. Enjoy flavor highlights from a medley of seasonal delicacies.

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Dressed squid with sea urchin

Zensai Selection of seasonal morsels

Preserved firefly squid in soy sauce

Salt-grilled salmon

Dried persimmon rolled with uncured ham

Fishcake with red adzuki beans and green soy beans

Grilled chestnut compote

Deep-fried ginkgo nuts

Deep-fried red pimiento

Nimonowan An elegant, light soup with seasonal ingredients

Poached-sea bream coated with egg yolk

Soaked matsutake mushrooms in seafood broth

Otsukuri Chef's selection of sashimi

Quick-seared salmon

Marinated spotted gizzard shad

Quick-seared scallop

Takiawase Mix of simmered vegetables and seasonal ingredients

Simmered turnip with thick prawn broth

Sunomono Assortment of regional pickles

Shrimp and surf clam with vinegared miso sauce

Shusai Main course

Grilled sablefish saikyo miso taste **[390 kcal]**

Steamed rice Artisanal rice steamed to perfection

Onboard-steamed rice (Kumamoto Mori no kumasan), miso soup and assorted Japanese pickles

Wagashi Classic Japanese sweet bites

Azabu Monaka—Adzuki sweet bean paste in wafers

Modern European

Refined, contemporary European cuisine. Specialties from our chef, prepared with seasonal ingredients handpicked at the peak of freshness.

Appetizer plate

Caviar with traditional garnish

Lobster salad with tomato vinegar sauce

Gravlax salmon, carrot and celery salad with dill dressing

Prosciutto with cantaloupe melon and papaya

Garden salad

Served with a choice of dressings—Japanese yuzu citron, tomato or creamy black pepper

Main plate

Fillet of beef steak with truffle sauce **[545 kcal]**

Clam, scallop and mushroom cream stew vol-au-vent style **[309 kcal]**

Sauteed stuffed chicken with pear-flavored red wine sauce **[383 kcal]**

Selection of breads Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

Served with flavorful premium Isigny butter from Normandy or extra-virgin olive oil

Cheese plate

Camembert Roquefort Comté

Dessert

Assorted ice cream

Cheese cake with mixed berry sauce

Warm chocolate raspberry cake with vanilla ice cream

Selection of fresh seasonal fruit

Petits fours

Sake Accompaniment

Please be sure to taste our carefully prepared cocktail snacks — perfect for accompanying your choice of alcoholic beverage.

Rich sea urchin

Dried natto (fermented soybeans)

Three kinds of deep-fried fishcakes

Deep-fried taro with crabmeat thick broth

Light Dishes

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish. You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Hot Japanese udon noodles garnished with wakame seaweed

Seafood and vegetables over steamed rice with Japanese rich broth

Tea-and-rice with grilled spicy cod roe

IPPUDO "FURUSATO" (soy sauce) ramen

Cauliflower potage

Baguette sandwich—Vegetable and roasted beef

Beef and mushroom curry

Petite Japanese course

Kobachi Simmered wild fiddleheads in soy-based sauce

Shusai Grilled air-dried arabesque greenling [241 kcal]

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles or rice porridge

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Dried bonito flakes with ginger flavor

Petite European course

Main dish Veal and mushroom stew with gnocchi [417 kcal]

Bread roll

Accompanied with flavorful premium Isigny butter from Normandy and a choice of strawberry jam, marmalade or honey

Selection of fresh seasonal fruit



Crisp brown rice flakes with milk