



## **SEMI BUFFET DINNER**

ディナーセミブッフェ

**BAKED BREAD WITH DUKKHA INFUSED BUTTER**

焼きたてのパンにデュカバター

**APPETIZERS AND SALAD BUFFET**

前菜とサラダ ブッフェ

お好きな前菜やサラダをお楽しみください

**MAIN DISH**

**CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE**

メインディッシュを1品お選びください

**DESSERT**

**CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE**

デザートを1品お選びください

**COFFEE OR TEA**

コーヒー 又は 紅茶

**7,700**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。

**MAIN COURSE**  
**CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE**  
メインの料理を1品お選びください

**SUN DRIED TOMATO RISONI PASTA**  
**HOKKAIDO SUSTAINABLE MIZUDAKO OCTOPUS TANDOORI STYLE**  
サンドライトマトのリゾーニ 北海道産 サステナブル 水蛸のタンドリースタイル

**ROASTED VINE TOMATO RATATOUILLE**  
**CUMIN YOGHURT AND BASIL VINAIGRETTE**  
枝付きトマトとラタトゥイユ クミンヨーグルト バジルビネグレット

**SMOKED BARRACUDA**  
**STUFFED OKRA WITH COCONUT, PEANUT**  
**GREEN MUSTARD AND CUCUMBER SAUCE**  
かますの燻香炙り  
ココナッツとピーナッツを詰めたokra 胡瓜とグリーンマスタードのソース

**INVOLTINI DI SOGLIOLA**  
**ZUCCHINI CANNELLONI WITH GARLIC CHIVE BEURRE BLANC**  
舌平目と帆立のムースのインヴォルティーノ  
ズッキーニのカネロニとガーリックチャイブのブルブラン

**ROASTED DUCK BREAST**  
**ORANGE GASTRIC WITH YUZU KOSHO**  
鴨胸肉のロースト オレンジのガストリックと柚子胡椒

**BRAISED BEEF CHEEK**  
**PARSNIP PUREE AND CHERMOULA SAUCE**  
**(SUPPLEMENT CHARGE +2,420)**  
牛頬肉の煮込み パースニップのピュレとチェルムーラソース  
(追加料金 + 2,420円)

**ROASTED LAMB RACK TAJINE**  
**COUSCOUS TABOULEH AND LEMON CONFIT WITH HARISSA SAUCE**  
**(SUPPLEMENT CHARGE +3,850)**  
ニュージーランド産仔羊のロースト タジンスタイル  
クスクスタブレとレモンのコンフィ ハリッサソース  
(追加料金 + 3,850円)

**DESSERT**  
**CHOICE OF 1 SERVED AT YOUR TABLE**  
デザートを1品お選びください

**BANANA AND CARAMEL PARFAIT**  
バナナとキャラメルのパルフェ

**WHISKY AND CHOCOLATE FONDANT**  
チョコレートとウイスキーのフォンダン