

### Appetizers

季節のリーフサラダ リーフサラダ、チェリートマト、キュウリ、白ワインビネガードレッシング	¥2,700
千葉県産黄金鮭の瞬間燻製 水茄子、オクラ、大葉ガスパチョ	¥4,100
蝦夷鹿のパテ クルート 蝦夷鹿肉、ピスタチオ、いちじく、カシス、ビーツ	¥4,500
イカのフリットとズッキーニサラダ リーフサラダ、イカのフリット、ズッキーニ、シャルドネドレッシング	¥3,100

### Hot Appetizers

シーフードリゾット 有頭海老、ホタテ、ムール貝、チーズリゾット	¥6,200
季節のグリル野菜 ズッキーニ、茄子、温泉卵、パルメザンチーズ、トリュフソース	¥3,800
オマール海老の黒いコーンドッグ フランス産キャビア、グリビッシュソース、冷製コーンスープ	¥5,000

### Main

産地直送鮮魚のポワレ 鮮魚、ズッキーニ、パプリカ、すだち、つるむらさき、生ハムコンソメ	¥5,400
オーストラリア産ラム肉のクレピネット ラム肉、チキンハーブムース、万願寺唐辛子、トリュフ、トマトピューレ、ラムソース	¥6,200
ランド産ピジョンの炭火焼 ピジョン炭火焼、赤味噌、ライスチップ、茄子ピューレ	¥6,500
国産牛サーロインのステーキフリット 国産牛サーロイン、自家製フライドポテト、赤ワインソース	¥15,000
A5 和牛フィレ肉 北山農園野菜、25年熟成バルサミコ、山椒のソース	¥20,000

### Desserts

パイナップルのロティ パイナップルのロースト、タラゴンのムース、狭山抹茶のアイス、ココナッツエスプーマ	¥2,800
マンゴーのデクリネゾン マンゴームース、マンゴーソルベ、柚子とコリアンダーシードジュレ、プラリネクリーム	¥3,200
お好みのチーズをトロリーより	¥1,000~

### Appetizers

Seasonal leaf salad Leaf salad, cherry tomato, cucumber, white wine vinegar dressing	¥2,700
Lightly smoked golden horse mackerel from Chiba Mizunasu eggplant, okra, shiso gazpacho	¥4,100
Ezo venison pâté en croute Ezo venison, pistachio, fig, cassis, beetroot	¥4,500
Fried squid and zucchini salad Leaf salad, fried squid, zucchini, Chardonnay dressing	¥3,100

### Hot Appetizers

Seafood risotto Prawn, scallop, mussel, cheese risotto	¥6,200
Seasonal grilled vegetables Zucchini, eggplant, soft-boiled egg, Parmesan, truffle sauce	¥3,800
Charcoal lobster corn dog French caviar and chilled corn soup	¥5,000

### Main Courses

Pan-seared fresh fish from the port Fresh fish, zucchini, bell pepper, sudachi citrus, Japanese purslane, prosciutto consommé	¥5,400
Australian lamb crépinette Lamb, herb chicken mousse, Manganji pepper, truffle, tomato purée, lamb sauce	¥6,200
Charcoal-grilled Landes pigeon Charcoal-grilled pigeon, red miso, rice crisps, eggplant purée	¥6,500
Steak frites with Japanese domestic beef sirloin Japanese domestic beef sirloin, house-made French fries, red wine sauce	¥15,000
A5 Wagyu beef Fillet Kitayama Farm vegetables, 25-year-aged balsamic vinegar, sansho pepper sauce	¥20,000

### Desserts

Roasted pineapple Tarragon mousse and Sayama matcha ice cream	¥2,800
Mango variation Mango mousse, mango sorbet, yuzu and coriander seed jelly, praline cream	¥3,200
Cheese selection from the trolley (per variety)	¥1,000~