

Dinner course

Soho ソーホー ¥4,500

Seabream carpaccio with jelly of grilled eggplant, ethnic sauce
真鯛のカルパッチョ仕立てと焼きナスのゼリー
スパイシーなエスニックソース

Today's soup *ask
本日のポタージュ

Grilled seabass & scallop, with summer vegetables, SUDACHI
citron & white wine sauce
スズキとホタテ貝のグリル 夏野菜添え
すだち風味のブルブランソース

Or または

Veal SALTINBOCCA with Sicilian CAPONATA, mushroom sauce
仔牛のサルティンボッカ シチリア風カボナータ添え
マッシュルームソース

Today's cake & sherbet *ask
アグネス・ペストリーブティックより本日ケーキ
シャーベット添え

Or または

Today's assorted sherbet 3 kinds
本日のシャーベット3種取り合わせ

Tribeca トライベッカ ¥6,000

Seabream carpaccio with jelly of grilled eggplant, ethnic sauce
真鯛のカルパッチョ仕立てと焼きナスのゼリー
スパイシーなエスニックソース

Today's soup *ask
本日のポタージュ

Roasted seabass with urchin, fried polenta, vermouth sauce
スズキのウニ焼き 揚げポレンタ添え ヴェルモットソース

Grilled Japanese beef tenderloin, with summer vegetables,
Polynesian sauce
国産牛フィレ肉のグリル 夏野菜添え ポリネシアンソース

Today's cake & sherbet *ask
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ
シャーベット添え

Or または

Today's assorted sherbet 3 kinds
本日のシャーベット3種取り合わせ

Chelsea チェルシー ¥8,000

Lightly grilled tuna with fruits tomato & avocado salad, aioli
sauce
マグロのミ・キュイ フルーツトマトとアボカドのサラダ
アイヨリソース

Fried HAMO pike conger & pan-roasted AYU sweet fish, with
pickled vegetables, Tapenade sauce
ハモのフリットとアユのソテー グレグ野菜添え
南仏風タブナードソース

Pan-roasted natural seabream & angel shrimp, lemon oil sauce
天然真鯛と天使の海老のポワレ
さわやかなレモンオイルソース

Grilled Japanese beef tenderloin, with summer vegetables,
SANSHO Japanese pepper & red wine sauce
国産牛フィレ肉のグリル 夏野菜添え
山椒風味の赤ワインソース

Today's cake & sherbet *ask
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ
シャーベット添え

Or または

Today's assorted sherbet 3 kinds
本日のシャーベット3種取り合わせ

Café, Tea, Cappuccino, Café latte & Espresso 食後にコーヒー、紅茶、カプチーノ、カフェラテまたはエスプレッソをご用意しております。

Prices are subject to consumption tax *10% service charge are included in the price. 上記料金に消費税を別途頂戴いたします。(10%のサービス料は料金に含まれています)
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。 当店では国産米を使用しております。