

APPETIZERS & SALADS & SOUP

Vegetable salad with lemon dressing

彩り野菜のサラダ レモンドレッシング

¥2,200

Eggplant tart and marinated tuna with fennel flavor

茄子のタルティーヌ 鮪のマリネ ういきょうの香り

¥2,500



Pâté en croûte

自家製パテ・アンクルート

¥3,000

Soup of butternut squash and lobster

バターナッツかぼちゃとオマール海老のスープ

¥2,000

Caviar with melba toast, sour cream, chives, caper, pickles and lemon

キャビア 25g

(メルバトースト・サワークリーム・チャイブ・ケッパー・ピクルス・レモン)

¥15,000



SEAFOOD

Grouper fish with green gazpacho style and mandarin orange
マハタのブレゼ ガスパチョ・ヴェール みかん ¥5,000

Grilled lobster with herb and lemon butter american sauce
オマール海老のグリル ハーブ & レモンバター アメリケーヌソース ¥14,000
Half ¥8,000

MEAT

Grilled aussie beef tenderloin with red wine sauce
オーストラリア産牛フィレ肉(140g)のグリル 赤ワインソース ¥7,000
Half ¥4,000

Grilled japanese beef sirloin with red wine sauce
国産牛サーロイン(140g)のグリル 赤ワインソース ¥8,000
Half ¥4,500

Grilled Grilled iberian pork with piment d'espelette and madeira sauce
イベリコ豚(200g)のグリル ピマン・デスペレット マデラソース ¥7,000
Half ¥4,000

Grilled "WAGYU" beef tenderloin with red wine sauce
和牛フィレ肉(140g)のグリル 赤ワインソース ¥20,000
Half ¥11,000

SIGNATURE

Straw-smoked "WAGYU" beef sirloin with red wine sauce 藁で燻した和牛サーロイン(140g)のロティ 芳醇な赤ワインソース	¥15,000
"WAGYU" beef tenderloin and foie gras with truffle sauce "Rossini style" 和牛フィレ肉(70g)と フォアグラトリュフソースのロッシーニスタイル	¥20,000

A5 WAGYU BEEF SELECTION MENU

Grilled "WAGYU Shabu-Shabu" beef sirloin with boiled egg and truffle flavor A5黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶスタイル 温度卵とトリュフの香り	¥12,000
Salad style "WAGYU Shabu-Shabu" beef sirloin with wasabi dressing A5黒毛和牛サーロインのしゃぶしゃぶサラダ 山葵香るドレッシング	¥12,000
Grilled "WAGYU" beef sirloin with red wine sauce A5黒毛和牛サーロイン(140g)のグリル 赤ワインソース	¥14,000
Half	¥8,000



※写真はイメージです。(Image is for illustration purposes.)

※当店では、JALもしくは、ANAのマイレージカード提示でマイルが貯まります。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1~2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

* Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

* Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

* Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

* To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.