

DINNER COURSE

コース ¥7,700 ~

AMUSE

焼き茄子のムースとアジと茗荷のタルタル
Baked Eggplant Mousse and Horse Mackerel Tartar

HORS-D' OEUVRE FROID

オマール海老と夏野菜のセビーチェ アメーラトマトのガスパチヨを注いで
Lobster Ceviche with Gazpacho

HORS-D' OEUVRE CHAUD

鱧のフリット きゅうりとライムのソース
Fried Sea Eel with Cucumber and Lime Sauce

POISSON

スズキのグリル レモンのサバイヨン
Grilled Sea Bass with Lemon Sabayon Sauce

VIANDE

以下より一品をお選びください。
Please choose one dish from the following

能登豚肩ロース肉のロースト マスタードソース
Roasted Pork Shoulder with Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のロースト マスタードソース (+¥2,200)
Roasted Domestic Beef Tenderloin with Mustard Sauce (+¥2,200)

DESSERT

白桃のコンポート ヨーグルトのソルベ
Peach Compote with Yogurt Ice Cream

コーヒー
Coffee



New American Grill

KANADE TERRACE

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、
あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*Please notify an attendant if you have any food allergies.

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.