

Autumn Menu / 18:00-20:30(LO)

秋メニュー 9月18日~11月30日迄

アラカルト メニュー a la carte menu

Appetizers

活オマール海老のサラダ シェフスペシャリテ ¥8800

Chef Special Fresh Red lobster salad

(入荷状況により提供不可な時があります)

本日、5種類オードブルの盛り合わせ ¥3300

Today's of Five kind appetizers

各種チーズの盛り合わせ ¥3850

Assorted Cheeses

鴨肉のショーソン イチジクのコンフィとサラダ添え ¥2500

Duck pie(chaussou) / salad mesculum



Soup

松茸蒸しコンソメスープ ¥2800

Beef Consomme / Matsutake

香り高いマッシュルームの滑らかなスープ ¥1100

Mushroom crème soup / Cappuccino

木の子入り蒸しビーフコンソメスープ ¥1500

Beef consommé / Japanese mushroom soup

本日のスープ ¥880

Soup of day's

(牛蒡・南瓜・ミネストローネ・玉蜀黍等)



表示料金には消費税とサービス料(10%)が含まれています

Teppan-yakifishe

本日の市場からの魚と (80g) ホタテ貝	¥3300
<i>Fish of day's and Scall</i>	
伊勢海老 (350g 1/2)	¥5500
<i>Langouste (half)</i>	
鮑	¥3520
<i>Abalone</i>	

Beef

アンガス牛ロース (150g)	¥3300
<i>Angus beef sirloin</i>	
熊本産赤牛ロース肉 (130g)	¥4950
<i>Domestic Kumamoto beef sirloin</i>	
熊本産牛フィレ肉 (160g)	¥5500
<i>Domestic KUMAMOTO beef Fillet</i>	



ホテルメイドビーフカレー	¥ 3200
<i>Beef curry</i>	



Salad

ミックスグリーンサラダ	¥1100
<i>Mixed green salad</i>	
フルーツトマトサラダ	¥880
<i>Fruit tomato salad</i>	
シーザーサラダ ポーチ・ド・エッグ添え	¥1500
<i>Caesar Salad</i>	

表示料金には消費税とサービス料 (10%) が含まれています

デザート

Dessert

本日の各種デザート ¥880

Dessert of day

ココナツ風味のお汁粉、抹茶のアイスクリーム添え ¥1000

Soup powder of Coconut flavor

熊本産栗 モンブランとアイスクリーム添え ¥1000

Mont blanc From Kumamoto / Ice cream

自家製パン

Homemade Bread

バケット、フォカッチャ ¥330

Rice

Boiled Rice ¥330

白ご飯



表示料金には消費税とサービス料（10%）が含まれています

Autumn Menu (Four kind dinner course)

秋メニュー

<アミューズ>

本日の一口のお楽しみ

Amuse Bouche

生ハムに柿添え



<Appetizers>

鴨のコンフィとサラダメスクラン

Leg duck confit with Salad mesclun.

<Soup>

宮古産牛蒡の香り高いスープ カプチーノ仕立て

Burdock cream soup Cappuccino style.



<Main dish>

本日の宮古島で獲れた魚と帆立貝の三種の鉄板焼き

Pain fried Fish and Scallop

Or 又は

アンガスビーフの鉄板焼き (130g) ベルシーソース (エシャロットと白ワインベースソース)

Angus beef steak Teppan style. Bercy sauce

<Dessert >

本日のデザート

Today's Dessert

<オーガニックコーヒー又は紅茶>

Coffee or Tea

¥6,600



※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料 (10%) が含まれています。

Autumn Menu (Sixed Course dinner)

秋メニュー

<Amuse>

柿と生ハム添え

Persimmon with Uncured ham

<Appetizer>

ひらまさの刺身、ブラットオレンジ添え、生姜のヴィネーグレット添え

Sashimi of Hiramasa and orange with Ginger Vinaigrette.



<Soup dish>

マッシュルームの滑らかなクリームスープ カプチーノ仕立て

Mushroom cream soup

<Fish dish>

本日の宮古島で獲れた魚の鉄板焼き 宮古島産レモングラスヴィネーグレット
季節の温野菜をあしらいに

Fish of day and Scallop / Sauce beurre blan a la tomate.



<Meat dish>

アンガスビーフのステーキ (80g) バルサミコバターソース

ポテトのガーレットと取り合わせ木の子のフリカッセをあしらいに

Beef steak Marsala sauce with Potato galette and seasonal vegetables.

※+2000円で熊本産赤牛フィレ肉(80g)に変更できます。

Additional Order 2.000Yen Rump Steak Change to Filet Steak

<Small curry >

一口カレー

Hotel Made Mushroom Curry

<Dessert>

お楽しみデザート

<オーガニックコーヒー又は紅茶>

Coffee or Tea



¥ 8.800

※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料(10%)が含まれています。

Autumn Menu

秋のシェフお勧め イタリアンメニュー

Amuse Bouche

柿と生ハム

Uncured ham with persimmon.

<Appetizers>

オマール海老と木の子のアヒージョ バケット添え

Red Lobster and mushroom Ajillo

<Soup dish>

マルタスープ (野菜が沢山入ったトマトと牛尾肉ベースのスープ)

Soup Malta

<Fish dish>

本日の宮古島で獲れた魚の鉄板焼き

宮古島産レモングラスとイタリアの魚醤 (コラトゥーラ) と葱油のソースを
アクセントに

Pan-fried Fish fillet of Day.

<Meat dishes>

熊本産赤牛のロース肉のタリアータ ルコラ添え

Wagyu beef fillet Steak

<Pasta of day>

本日のパスタ

ペンネ・アラビアータ

<Dessert>

ティラミス

Tiramisu

<オーガニックコーヒー又は紅茶>

Coffee or Tea

¥11,000



※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料 (10%) が含まれています

Autumn Menu , Chef's Recommendation

秋のシェフのお勧め料理

アミューズ (一口の楽しみ)

Amuse

<Appetizers>

鴨のコンフィとマスクランのサラダと共に

<Soup>

マッシュルームの香り高いクリームスープ カプチーノ風に

Mushroom cream soup /Cappuccino

<Fish dishes>

オマール海老のロティ、スパイス風味、柑橘入りブル・ノワゼット

Steamed half red lobster w/ mushroom and truffle cream sauce.

<Sorbet>

お口直し (季節のフルーツのグラニテ)

<Meat dishes>

和牛フィレ肉のポワレ モーリュ茸のクリーム煮添え マルサラソース

宮古で獲れた季節の野菜をあしらいに

Wagyu beef fillet Steak ,w/ warm seasonal vegetables

<Petite curry>

ホテル自慢の木の子カレー

Hotel Made Mushroom Curry /butter rice

<Dessert>

Today's Dessert

<Petite four>

Minard's / Coffee or Tea

<Bread>

Hotel made bread

¥ 16.500



※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料 (10%) が含まれています

鉄板焼 秋メニュー

Teppan-yaki course

《小鉢》 Amuse

一口のお楽しみ

Amuse

《前菜》 / appetizer

刺身三種盛りあしらい一式

Three kind Sashi Japanese style



《スープ》 Soup

オックステールスープと秋野菜のマセドワーヌと共に

Ox Tail soup and macedoine vegetables

《魚料理》 Fish

宮古島産赤マチの葱蒸しカルタ・フェタ包み焼き、コウトゥーラソース (イタリアの魚醤)

Roasted Local fish wrapped in CARTA FETA / Colatura sauce

《肉料理》 / Wagyu beef Teppanyaki style

鉄板で焼く熊本産赤牛ロース肉と宮古島で獲れた野菜をあしらいに

(宮古島産雪塩・ポン酢ソース・つくり醤油)

《栗ご飯》 / Chestnut rice

ガーリックライス + ￥1000 で変更する事が出来ます。

ライス、バター、ガーリック、混合ソース

《味噌汁》 / Miso soup

赤味噌、小葱、アオサ、豆腐、油揚げ 等

漬物 / Pickles

きゅうり、人参、茄子、大根の糠漬け 等

《デザート》 / Dessert

お楽しみデザート

Mango crème Cibstot/mango ice crème.

オーガニックコーヒー又は紅茶 / Coffee or Tea



¥13200

※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料（10%）が含まれています。

鉄板焼 秋メニュー

Autumn Teppan-yaki course

《小鉢》 Amuse

一口のお楽しみ

Amuse of day's

《前菜》 / appetizer

雲丹と爽やかなシークワサーの酸味を加えたズワイガニの組み合わせ

Sell Sea urchin in Crab meat salad



《スープ》 Soup

蕪のロワイヤル（洋風茶碗蒸し）車海老をあしらいに

Turnip Royale with Prawn and seasonal vegetables.

《魚料理》

鱈付赤甘鯛の鉄板焼き 銀杏と百合根のソースと共に

Pan fried Tilefish fillet / Lily bulb and ginkgo nut sauce



《肉料理》 / Wagyu beef Teppanyaki style

鉄板で焼く熊本産赤牛フィレ肉と宮古島で獲れた野菜をあしらいに

（宮古島産雪塩・ポン酢ソース・つくり醤油）

《栗ご飯》 / Chestnut rice

ガーリックライス + ￥1000 で変更する事が出来ます。

ライス、バター、ガーリック、混合ソース

《味噌汁》 / Miso soup

赤味噌、小葱、アオサ、豆腐、油揚げ 等

漬物 / Pickles

きゅうり、人参、茄子、大根の糠漬け



《デザート》 / Dessert

熊本産栗のモンブランとアイスクリーム添え

Mont blanc with Ice cream

オーガニックコーヒー又は紅茶 / Coffee or Tea



¥16500

※仕入れ状況により食材が変わることがあります

表示料金には消費税とサービス料（10%）が含まれています。