

プラチナ Platinum ¥10,000

ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥4,700 追加

アミューズ

タケノコのコンフィ コリアンダー風味
Bamboo Shoots Confit with Coriander

冷前菜

春日鯛のマリネ 桜の香り
Marinated Red Sea Bream with Cherry Blossoms Flavor

スープ

オックステールのスープ
Oxtail Soup

魚料理

オマール海老と手長海老のソテー
黒トリュフの香るアメリカヌソース
Roasted Lobster and Scampi with American Sauce

肉料理

国産牛サーロインと牛タンのグリル
フォアグラ風味のマデラソース
Grilled Sirloin and Ox Tongue with Madeira wine Sauce

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie Gras ¥1,000 追加
チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

チェリータルトと桜のモンブラン
Dark Cherry Tart and Cherry Blossoms Flavored Cake

コーヒー / 小菓子
Coffee

スペシャリテ Specialite ¥7,500

ワインペアリング (5種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,900 追加

アミューズ

タケノコのコンフィ コリアンダー風味
Bamboo Shoot Confit with Coriander

冷前菜

春日鯛のマリネ 桜の香り
Marinated Red Sea Bream with Cherry Blossoms Flavor

スープ

ポワローのポターージュにドフィネ風ポテトを添えて
Leek Potage with Potato

魚料理

オマール海老のソテー
スパイスを効かせたブルブランソース
Roasted Lobster with Butter Sauce

肉料理

国産牛サーロインのグリル
カカオ香る赤ワインソース
Grilled Sirloin with Red Wine Sauce

フォアグラのポワレ添え (肉料理に) Foie Gras ¥1,000 追加
チーズ (デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

チェリータルトと桜のモンブラン
Dark Cherry Tart and Cherry Blossoms Flavored Cake

コーヒー
Coffee

プラチナ プティ Platinum Petit ¥8,000

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,700 追加

上記のプラチナより魚料理または肉料理
You can choose fish or meat.

アルエット プティ Petit ¥5,500

ワインペアリング (4種各 60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,200 追加

上記のスペシャリテより魚料理または肉料理
You can choose fish or meat.

アラカルト a la Carte

《スタター Starter》 一品目の料理

季節の野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	¥ 1,000
オークラ特製スモークサーモン Smoked Salmon	¥ 1,200
春日鯛のマリネ 桜の香り Marinated Red Sea Bream with Cherry Blossoms Flavor	¥ 1,500
ポワローのポタージュにドフィネ風ポテトを添えて Leek Potage with Potato	¥ 800
本日のポタージュ Today's Soup	¥ 600
オークラ伝統のコンソメ Consomme	¥ 900
チーズの盛合せ Assorted Cheese	¥ 1,600

《メイン料理 Main Dish》

ブイヤベース Bouillabaisse	¥ 1,800
シェフ特選魚料理 Chef Special Fish Cuisine	¥ 1,900
オマール海老のソテー スパイス効かせたブルブランソース	¥ 2,200
Poasted Lobster with Butter Sauce	
とろとろビーフシチュー Stewed Beef	¥ 1,800
美笑牛ハンバーグステーキ(180g) Hamburg Steak	¥ 2,000
国産牛フィレ肉のステーキ(120g) Fillet Beef Steak	¥ 3,800
国産牛サーロインステーキ(150g) Sirloin Steak	¥ 3,500
宮崎県産和牛フィレ肉のステーキ(120g) Japanese Fillet Beef Steak	¥ 6,000
フォアグラ添え Foie Gras	¥ 1,000
パンまたはライス Bread or Rice	¥ 150

《デザート Desert》

チェリータルトと桜のモンブラン Dark Cherry Tart and Cherry Blossoms Flavored Cake	¥ 800
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥ 400
フランボワーズシャーベット Raspberry Sorbet	¥ 400
ケーキ各種 Cake	¥ 450
コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea	¥ 250

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします

極上ステーキコース

¥12,000

ワインペアリング(4種各60ml) Glass of Wine Pairing ¥4,000 追加

前菜

本日のオードブル
Today's Appetizer

スープ

オークラ伝統コンソメ
Consomme

魚料理

シェフ特選魚料理
Chef Special Fish Cuisine

肉料理

宮崎県産和牛フィレステーキ120g
Japanese Fillet Beef Steak

フォアグラのポワレ添え(肉料理に) Foie Gras ¥1,000 追加

チーズ(デザートの前に) Cheese ¥750 追加

デザート

パティシエ特製デザート
Special Dessert

コーヒー

Coffee

極上ステーキ プティ

¥10,000

ワインペアリング(3種各60ml) Glass of Wine Pairing ¥3,200 追加

上記の極上ステーキコースより
オードブル/スープ/ステーキ/デザート/コーヒー

表示金額に別途、消費税8%とサービス料10%を頂戴いたします