

 プラチナ Platinum ¥10,000

ワインペアリング (5種各 60ml) Wine Pairing +¥4,700  
アミューズ

桃、麦、生ハムのサラダ  
Salad of Peach, Wheat and Raw ham

冷前菜

シーフードのカルパッチョ 彩り野菜とサフランの香り  
Seafood Carpaccio and Colorful Vegetables with Saffron

温前菜

グリーンアスパラとあさりのエチュベ カレー風味のブイヨンスープ  
Bouillon Curry Soup with Green Asparagus and Clams

魚料理

黒ムツと手長海老のポワレ トリュフの香り  
Pan-fried Japanese Bluefish and Scampi with Truffle

肉料理

和牛フィレ肉のグリル  
赤ワインソースとエストラゴンバターの2種のソースで  
WAGYU Fillet Steak with Red Wine Sauce and Estragon Butter

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

グレープフルーツのバイクドチーズケーキ  
Baked Cheesecake with Grapefruit Pulp

コーヒー/小菓子  
Coffee / Sweets

 プラチナ プティ Platinum Petit ¥8,000

ワインペアリング (4種各 60ml) Wine pairing +¥3,700

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

 スペシャルリテ Specialite ¥7,500

ワインペアリング (5種各 60ml) Wine pairing +¥3,900  
アミューズ

桃、麦、生ハムのサラダ  
Salad of Peach, Wheat and Raw Ham

冷前菜

シーフードのカルパッチョ 彩り野菜とサフランの香り  
Seafood Carpaccio and Colorful Vegetables with Saffron

温前菜

グリーンアスパラとあさりのエチュベ  
カレー風味のブイヨンスープ  
Bouillon Curry Soup with Green Asparagus and Clams

魚料理

オマール海老とカリフラワーのラビオリ  
Ravioli of Lobster and Cauliflower

肉料理

国産牛フィレ肉ポシェ カシスのソースで  
Poached Fillet with Black Currant 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

グレープフルーツのバイクドチーズケーキ  
Baked Cheesecake with Grapefruit Pulp

コーヒー  
Coffee

 アルエット プティ Petit ¥5,500

ワインペアリング (4種各 60ml) Wine pairing +¥3,200

上記のスペシャルリテより魚料理または肉料理  
Please 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 Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Sauce	¥ 1,000
オークラ特製スモークサーモン Smoked Salmon	¥ 1,200
シーフードのカルパッチョ 彩り野菜とサフランの香り Seafood Carpaccio and Colorful Vegetables with Saffron	¥ 1,800
グリーンアスパラとあさりのエチュベ カレー風味のブイヨンスープ Bouillon Curry Soup with Green Asparagus and Clams	¥ 1,500
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 Stewed Seafoods with Saffron Flavor "Bouillabaisse"	¥ 1,800
シェフ特選魚料理 Chef Special Fish Cuisine	¥ 1,900
オマール海老とカリフラワーのラビオリ Ravioli of Lobster and Cauliflower	¥ 2,300
とろとろビーフシチュー Beef Stew	¥ 2,000
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 Steak of Domestic Beef	¥ 3,800
国産牛サーロインステーキ(150g) Sirloin Steak of Domestic Beef	¥ 3,500
宮崎県産和牛フィレ肉のステーキ(120g) Wagyu 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

グレープフルーツのベイクドチーズケーキ Baked Cheesecake with Grapefruit Pulp	¥ 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  
Prices are subject to applicable and service charge

# 極上ステーキコース "WAGYU" Steak Course ¥12,000

ワインペアリング (4種各 60ml) Wine pairing + ¥ 4,000

前菜

シーフードのカルパッチョ  
彩り野菜とサフランの香り

Seafood Carpaccio and Colorful Vegetables with Saffron

冷製スープ

オークラ伝統コンソメ

Traditional Consomme Soup

魚料理

シェフ特選魚料理

Chef's Special Fish Dish

肉料理

宮崎県産和牛フィレステーキ120g

WAGYU Fillet 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) Wine pairing + ¥ 3,200

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  
Prices are subject to applicable and service charge