



DINNER

(17:00~20:30 L.O.)

CHEF'S SPECIAL ¥6,000

AMUSE

サーモンとホタテのタルタル 人参のムース Tartar using Salmon and Scallop / Carrot Mousse

APPETIZER

フォアグラと紅はるかのソテー オレンジソース Sautéed Foie Gras and Sweet Potato with Orange Sauce

HOT APPETIZER

金目鯛のポアレ サフランソース Splendid Alfonsino Poêlé with Saffron Sauce

FISH

国産牛フィレ肉のステーキ マデラソース Beef Tenderloin Steak with Madeira Wine Sauce

MEAT

国産フィレ肉のソテー マデラソース Sautéed Japanese Beef Fillet with Madeira Wine Sauce

菊水カレー Kikusui Curry

DESSERT

柑橘のシャンパンコンポート マスカルポーネアイスクリーム Champagne Citrus Compote with Mascarpone Ice Cream

-

※+1,500円で近江牛フィレ肉のステーキに変更できます。 You can enjoy Tenderloin Steak using Ōmi Beef with additional 1,500 yen.

KIKUSUI PILAF ¥3,200

APPETIZER

季節野菜のサラダ ビーツビネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

MAIN

菊水ピラフ Kikusui Pilaf

DESSERT

本日のアイスクリームもしくはシャーベット Today's Ice cream or Sorbet

KIKUSUI CURRY ¥2,200

APPETIZER

季節野菜のサラダ ビーツビネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

CURRY

下記より好みの具材をお選び下さい Please choose one from the following.

エビ Shrimp

ビーフ Beef (+1,000yen)

DESSERT

本日のアイスクリームもしくはシャーベット Today's Ice cream or Sorbet

FRIED PRAWN SET ¥2,300

APPETIZER

季節野菜のサラダ ビーツビネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

MAIN

海老フライ 3種のソース Deep-Fried Prawn with 3 Kinds of Sauce

BEEF CUTLET SET ¥3,500

APPETIZER

季節野菜のサラダ ビーツビネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

MAIN

国産牛ヒレのビーフカツレット デミグラスソース Cutlet using Japanese Beef Filet Mignon with Demi-glace Sauce

PASTA SET ¥1,500

APPETIZER

季節野菜のサラダ ビーツビネグレット Salad Using Vegetables in Season with Beet Vinaigrette

SOUP

安納芋のポタージュ Potage using Sweet Potato

PASTA

下記よりお好みのパスタをお選び下さい Please choose one from the following.

菊水ナポリタン Spaghetti Napolitan "Kikusui Style"

ミートソース Spaghetti Bolognese Sauce

DESSERT

ビーフカツレットセット、海老フライセット、パスタセット、には、+500円でデザートをお付けできます。

For Deep-Fried Prawn Set, Pasta Set and Beef Cutlet Set you can select a dessert with additional 500yen.

-

アールグレイのロールケーキ オレンジソース Swiss Roll using Earl Grey Tea with Orange Sauce

レアチーズケーキ 赤い果実のソース Non-baked Cheesecake with Red Fruit Sauce

洋梨とプラリネのパリブレスト Paris-Brest using Pear and Praline

アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ Assorted Gelato