



Menu

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。

Prices exclude 550yen seating charge.

ドミナスコース
Dominus Tasting

¥6,000 (¥6,600)

本日のアミューズ
Today's Amuse-Bouche

種鶏コンソメスープ
Chicken Consomme

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

メイン 2 皿のチョイス
Choice of 2 Main Dishes

本日の鮮魚料理
Today's Fish Dish

or

牛ホホ肉の煮込み
Stewed Wagyu-Beef Cheek

or

ハンバーグ
Beef Patty, Low-temperature Cook

or

仔羊ランプ肉の低温調理
Lamb Rump, Low-temperature Cook

などメインディッシュリストからお選びください。
etc...pls choose from main dish list

♫の赤ワインカレー
Finishing Dish – Red Wine Curry

本日のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

季節のコース

¥9,900

トラフグの煮凝り キャビア
Fugu Nikogori Cavier (Pufferfish Jellied Broth)

真サバのヴィネグレット
Mackerel Vinaigrette

カブのポタージュ 白身魚を添えて
Turnip Potage with Whitefish

天然エゾ鹿ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル
Ezo Venison & Porcini Mushroom Tartare

和牛テール肉の赤ワイン煮込み
Red Wine Braised Wagyu Oxtail

リンゴのケーキ
Apple Cake

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

季節食材を使用しているため、食材の入荷状況によっては内容が変更になる場合がございます。
ご了承ください。

The menu may change depending on the stocks.

スペシャルコース
Special Tasting

¥15,000 (¥16,500)

トラフグの煮凝り キャビア
Fugu Nikogori Cavier (Pufferfish Jellied Broth)

フォアグラと無花果のテリーヌ
Foie Gras & Fig Terrine

カブのポタージュ 白身魚を添えて
Turnip Potage with Whitefish

本マグロ 中トロのミキューイ
Half-Cooked Bluefin Medium-Fatty Tuna

天然エゾ鹿ロース肉の低温調理
Ezo Venison Loin, Low-temperature Cook

リンゴのケーキ
Apple Cake

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。
The menu may change depending on the stocks.

七谷鴨コース
NANATANI Duck Tasting

¥20,000 (¥22,000)

七谷鴨のコンソメスープ
Duck Consomme

七谷鴨モモ肉のコンフィ サラダ仕立て
Confit Duck Thigh Salad

七谷鴨ムネ肉の低温調理, 砂肝&ハツ
Low-Temperature-Cook Duck Breast, Gizzard & Heart

七谷鴨のレバームース, 首皮ジャーキーとチーズ
Liver Mousse, Neck Skin, Cheese

リンゴのケーキ
Apple Cake

コーヒー
Coffee

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。
The menu may change depending on the stocks.

A La Carte

【 前菜/ Appetizers 】

- オードブル盛り合わせ (1人前) ¥1,800 (¥1,980)
Today's Assorted Appetizers (for 1 person)
- ウズラ卵のワイン煮込み スモーク ¥600 (¥660)
Smoked Quail Eggs Wine-Marinade
- 自家製シャンパンビネガーのピクルス ¥600 (¥660)
Home-made Champagne Pickles
- 低温調理の野菜 ¥800 (¥880)
Low-temperature cooked Vegetables
- W スモークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ¥1,000 (¥1,100)
Double Smoked Bacon & Romain Lettuce Caesar Salad
- 真サバの自家製ビネガー ¥1,300 (¥1,430)
Mackerel Home-made Vinegar Marinade
- ブリのカルパッチョ ¥1,400 (¥1,540)
Yellow-tail Carpaccio
- 本マグロ中トロのタルタル ¥3,000 (¥3,300)
Bluefin Tuna Tartare
- フォアグラと無花果のテリーヌ ¥3,000 (¥3,300)
Foie Gras & Fig Terrine

【 パン/ Bread 】

- パン ¥100 (¥110)
Hard Bread
- シューパン ¥250 (¥275)
Choux Bread

【 スープ/ Soup 】

- コーンスープ ¥700 (¥770)
Corn Soup
- クラムチャウダー ¥1,000 (¥1,100)
Clam Chowder
- 種鶏のダブルコンソメスープ ¥1,000 (¥1,100)
Chicken Consomme

【 パスタ/Pasta 】

- ・ ジェノベーゼ スパゲティ ¥1,300 (¥1,430)
Spaghetti Genovese
- ・ ナポリタンスパゲッティ ドミナス風 ¥1,400 (¥1,540)
Bacon & Bell Pepper Spaghetti Tomato Sauce
- ・ **A5** 和牛ロース肉と米沢豚の手切りボロネーゼスパゲティ ¥1,500 (¥1,650)
Wagyu & Pork Bolognese
- ・ 銀杏スパゲッティ ¥1,500 (¥1,650)
Ginkgo Nuts Spaghetti, Ginkgo Cream Sauce
- ・ ポルチーニ茸のクリームスパゲティ ¥1,600 (¥1,760)
Porcini Mushroom Spaghetti Cream Sauce

【 リゾット・カレー/Risotto・Curry 】

- ・ パルミジャーノチーズと赤ワインの焼リゾット ¥1,200 (¥1,320)
Parmigiano Cheese & Red Wine Baked Risotto
- ・ フォアグラリゾット ¥2,700 (¥2,970)
Foie Gras & Parmigiano Cheese Risotto
- ・ 〆の赤ワインカレーライス ¥500 (¥550)
Marmalade Onion and Red Wine Curry (Small Finishing Dish)

【 メインディッシュ/Main Dish 】

- ・ 本日の鮮魚 ¥1,500 (¥1,650) ~
Today's Fish
- ・ 本マグロの中トロ ミキューイ ¥3,000 (¥3,300)
Half-cooked Medium-fatty Tuna
- ・ ハンバーグ 低温調理 ¥1,500 (¥1,650)
Beef Burger Patty, Low-temperature Cook
- ・ 牛ホホ肉のクリーム煮込み ¥1,500 (¥1,650)
Stewed Beef Cheek
- ・ 仔羊ランプ肉の低温調理 ¥1,500 (¥1,650)
Lamb Rump, Low-temperature Cook
- ・ **A5** 和牛ロース肉とポルチーニ茸 低温調理のタルタル ¥2,000 (¥2,200)
A5 Wagyu Beef & Porcini, Low-temperature Cooked Tartare
- ・ 骨付き仔羊背ロースの低温調理 ¥2,800 (¥3,080)
Lamb Loin Chop, Low-temperature Cook
- ・ 七谷鴨モモ肉の治部煮 ¥3,000 (¥3,300)
Simmered Nanatani Duck Thigh
- ・ **A5** 和牛赤身肉の低温調理 仏ルジェのフォアグラ ¥3,500 (¥3,850)
A5 Wagyu Beef Loin, Low-temperature Cook, & Foie Gras

・ チーズ・デザートは日替わりとなります。
and more Cheese & Dessert. Ask Stuff