

*Southern*  
*Court*  
Dinner



# Dinner A

ディナーAコース



# Dinner B

ディナーBコース

本日の前菜  
Appetizer of the Day

本日の野菜のポタージュ  
Soup of the Day

メインディッシュを下記より1品お選びください。  
Please choose one of the followings;

タスマニアサーモンのグリル サルサソース

Grilled Tasmanian Salmon ,  
Served with Salsa Sauce

丹波あじわいどりのグリル  
レッド・ホット・チリ

Grilled *Tamba Ajiwai* Chicken,  
Served with Red Hot Chilli Tomato Sauce

パン  
Bread

デザート / コーヒーまたは紅茶  
Dessert / Coffee or Tea

¥4,200

本日の前菜  
Appetizer of the Day

本日の野菜のポタージュ  
Soup of the Day

アンガスビーフのグリル ストリップロイン  
(香草とライム または グレービーソース 又は トリュフソース)

Grilled Angus Beef Striploin  
(Your Choice of Herb and Lime ,  
Gravy Sauce or Truffle Sauce)

パン  
Bread

デザート / コーヒーまたは紅茶  
Dessert / Coffee or Tea

¥4,800

※お米は国内産を使用しています。We are proud to serve domestically produced rice.

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

※写真はイメージです。The photos are for illustrative purpose only.

※料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。Prices shown include tax and a 10% service charge.



# Dinner C

ディナーCコース

本日の前菜  
Appetizer of the Day

本日の野菜のポタージュ  
Soup of the Day

サゴシのポワレ グルノーブル風 秋茄子ソース  
Baby Spanish Mackerel Poele  
on a Bed of Autumn Eggplant Sause , Grenobloise Style

アングスビーフのグリル ストリップロイン  
(香草とライム または グレービーソース 又は トリュフソース)  
Grilled Angus Beef Striploin  
(Your Choice of Herb and Lime , Gravy Sauce or Truffle Sauce)

パン  
Bread

デザート / コーヒーまたは紅茶  
Dessert / Coffee or Tea

¥5,500

*Fish*



*Beef*

