

コースのご案内 。 Dinner Course Schedule

12月・DECEMBER						
月	火	水	木	金	土	日
01 和: 1日目	02 洋: 1日目	03 和: 2日目	04 洋: 2日目	05 和: 3日目	06 洋: 3日目	07 和: 4日目
08 洋: 1日目	09 和: 1日目	10 洋: 2日目	11 和: 2日目	12 洋: 3日目	13 和: 3日目	14 洋: 4日目
15 和: 1日目	16 洋: 1日目	17 和: 2日目	18 洋: 2日目	19 和: 3日目	20 洋: 3日目	21 和: 4日目
22 洋: 1日目	23 和: 1日目	24 洋: 2日目	25 和: 2日目	26 洋: 3日目	27 和: 3日目	28 洋: 4日目
29 和: 1日目	30 洋: 1日目	(水) 31 特別なバイキング				
01月・JANUARY						
月	火	水	木	金	土	日
		(木) 01 特別なバイキング		02 和: 3日目	03 洋: 3日目	04 和: 4日目
05 洋: 1日目	06 和: 1日目	07 洋: 2日目	08 和: 2日目	09 洋: 3日目	10 和: 3日目	11 洋: 4日目
12 和: 1日目	13 洋: 1日目	14 和: 2日目	15 洋: 2日目	16 和: 3日目	17 洋: 3日目	18 和: 4日目
19 洋: 1日目	20 和: 1日目	21 洋: 2日目	22 和: 2日目	23 洋: 3日目	24 和: 3日目	25 洋: 4日目
26 和: 1日目	27 洋: 1日目	28 和: 2日目	29 洋: 2日目	30 和: 3日目	31 洋: 3日目	
02月・FEVRIER						
月	火	水	木	金	土	日
						01 和: 4日目
02 洋: 1日目	03 和: 1日目	04 洋: 2日目	05 和: 2日目	06 洋: 3日目	07 和: 3日目	08 洋: 4日目
09 和: 1日目	10 洋: 1日目	11 和: 2日目	12 洋: 2日目	13 和: 3日目	14 洋: 3日目	15 和: 4日目
16 洋: 1日目	17 和: 1日目	18 洋: 2日目	19 和: 2日目	20 洋: 3日目	21 和: 3日目	22 洋: 4日目
23 和: 1日目	24 洋: 1日目	25 和: 2日目	26 洋: 2日目	27 和: 3日目	28 洋: 3日目	
03月・MARCH						
月	火	水	木	金	土	日
						01 和: 4日目
02 洋: 1日目	03 和: 1日目	04 洋: 2日目	05 和: 2日目	06 洋: 3日目	07 和: 3日目	08 洋: 4日目
09 和: 1日目	10 洋: 1日目	11 和: 2日目	12 洋: 2日目	13 和: 3日目	14 洋: 3日目	15 和: 4日目
16 洋: 1日目	17 和: 1日目	18 洋: 2日目	19 和: 2日目	20 洋: 3日目	21 和: 3日目	22 洋: 4日目
23 和: 1日目	24 洋: 1日目	25 和: 2日目	26 洋: 2日目	27 和: 3日目	28 洋: 3日目	29 和: 4日目
30 洋: 1日目	31 和: 1日目					

Dinner Course

ADVANCE RESERVATION

事前予約制

Japanese Course : A taste of Japan

和コース：日本の魅力を味わう

¥ 7,000

前菜・APPETIZER

本日の3種盛り合わせ

Assortments of 3 types of appetizers of the day

SASHIMI・造り

その日の仕入れや季節に合わせたおすすめをご提供します

Seasonal selection based on the freshest fish available

椀 & 焼き物・BROTH & GRILLED DISH

みそ汁 & サバ塩焼き

Miso Soup & Grilled Salted Mackerel

煮物・BRAISED DISH

Braised Chicken and Root Vegetables – Chikuzen-ni

筑前煮

主菜&ご飯・MAIN DISH & RICE

4日間日替わり

4 days rotation

1日目：すき焼き
2日目：しゃぶしゃぶ
3日目：本日の煮魚
4日目：本日の蒸し魚

1st Day: Sukiyaki
2nd Day: ShabuShabu
3rd Day: Braised Fish of the day
4th Day: Steamed Fish of the day

デザート・DESSERT

本日のデザート

Dessert of the day

ALL PRICES ARE SERVICE CHARGE & CONSUMPTION TAXES INCLUDED
サービス料及び消費税は含まれております

Dinner Course

Western course : A taste of the western world

洋食コース：西洋の魅力を味わう

¥ 7,000

前菜・APPETIZERS

本日のサラダ
オリーブと3種豆
カプレーゼ

Salad of the day
Olives and 3 assortments of beans
Caprese

小皿料理・SMALL HOT DISH

アヒージョ
Ajillo

主菜・MAIN DISH

4日間日替わり

4 days rotation

1日目：チキン香草焼き
2日目：アクアパッツァ
3日目：信州牛ステーキ
4日目：ラムチョップ

1st Day: Grilled Herb Chicken
2nd Day: Aquapazza
3rd Day: Shinshu beef Steak
4th Day: Lamb Chop

野菜料理・SEASONAL VEGETABLE DISH

野菜のホイル焼き
Vegetable Foil Grill

パスタ・PASTA COURSE

本日のパスタ
Pasta of the day

DESSERT・デザート

本日のデザート
Dessert of the day



A la Carte アラカルト

料理長特選・Chef Special

LIMITED QUANTITY, AVAILABLE WHILE SUPPLIES LAST・数量限定のため在庫限りとなります

- 本日の料理長特選おすすめ・Chef's Special Recommendation of the Day ... ¥3,500

定食・Meal Set

- とんかつ・Tonkatsu (Pork Cutlet) ¥3,000
- から揚げ・Karaage (Fried Chicken) ¥3,000
- サバ塩焼き・Grilled Salted Mackerel Set Meal ¥3,000
- カツカレー・Deep-fried pork cutlet curry ¥2,500
- お子様定食：ハンバーグ、から揚げ、ウインナー、ご飯とミニサラダ ¥1,800
Kid Meal: Steak, karaage, wiener, rice & mini salad

Desserts・デザート

- 季節のフルーツ盛り合わせ・Seasonal Assorted Fruits ¥1,000
- 本日のケーキ・Cake of the day ¥1,000
- アイスクリーム・Ice Cream ¥1,000



ALL PRICES ARE SERVICE CHARGE & CONSUMPTION TAXES INCLUDED
サービス料及び消費税は含まれております



Snacking おつまみ

ワインと一緒におすすめしております
WE RECOMMEND ENJOYING IT WITH WINE.

- アヒージョ・Ajillo:Shrimp-エビ, Octopus-タコ, Mushrooms-キノコ .. ￥2,000
- バゲット・Baguette ￥1,000
- ソーセージ盛り合わせ・Sausages assortment ￥2,000
- チーズ盛り合わせ・Cheese assortment ￥1,600
- オリーブ＆三種豆・Olives & Assorted Bean ￥1,000
- カプレーゼ・Caprese ￥1,500
- ミックスナッツ・Mix Nuts ￥1,000
- ローストビーフサラダ・Roast Beef Salad ￥1,500
- フライドポテト皮付き・Skin-on French Fries ￥800
- ミニマルゲリータピッザ・Mini Margherita Pizza ￥1,000
- から揚げ・Japanese Fried Chicken ￥1,000

Drinks



飲み物

ALCOHOL・お酒



Glass Wine・グラスワイン

House White or Red・ハウス白又は赤	¥1,100
Niagara Blanc (sweet)・ナイアガラ白（甘口）	¥1,100
Cremant de Loire・クレマン・ド・ロワール	¥1,100
(Sparkling・スパクリング)	

Beer・ビール



¥900	Draft・Suntory The Malts・生ビール, サントリー
¥900	Asahi / Kirin (500ml bottle)・アサヒ/キリン(瓶500ml)
¥700	Asahi All free (330ml bottle)・アサヒオールフリー(瓶330ml)



Cocktails・カクテル

Garibaldi・ガリバルディ	¥1,000
Cassis Orange・カシスオレンジ	¥1,000
Gin Tonic・ジントニック	¥1,000
Gin on Rocks・ジンロック	¥1,000
Signature T'S Sunset・特製T'Sサンセット	¥1,000

Whiskey・ウイスキー



¥1,000	Jack Daniels Highball・ジャック-ダニエルハイボール
¥1,000	Jack Daniels on Rocks・ジャック-ダニエルロック
¥1,000	Jack Daniels Water・ジャック-ダニエル水割り

Drinks



飲み物

ALCOHOL・お酒



Chu Hi・チューハイ

Lemon・レモン	¥ 800
Grapefruit・グレープフルーツ	¥ 800

Sake・日本酒



¥1,350	Naotara Arabashiri・直取り あらばしり
¥1,100	Engi Junmai Karakuchi・演技辛口純米
¥1,200	Halley・ハレー
¥1,200	Donati・ドナティ
¥1,300 Bennett Nakadori Junmai Daiginjo・彗 ベネット 中取り純米大吟醸	

Shochu・焼酎

Umeshu・梅酒

Rocks - Soda - Water・ロック - ソーダ - 水割り

Potato・芋	¥ 700	Umesu・梅酒	¥ 800
Wheat・麦	¥ 700	Yuzushu・柚子酒	¥ 800

SOFT・ソフト

¥ 600	Coca-Cola, Ginger Ale・コーラ, ジンジャエール
¥ 600	Oolong Tea・ウーロン茶
¥ 600	Apple 100% Juice・アップル100%ジュース
¥ 600	Orange 100% Juice・オレンジ100%ジュース
¥ 600	Pineapple 100% Juice・パイナップル100%ジュース
¥ 600	Hot Tea or Coffee・ホットティー又はコーヒー
¥ 600	Perrier・ペリエ

Wine Menu

ワインメニュー

White・白

Nagano・長野

Takayashiro・たかやしろ	¥ 6,000
St Cousair 100% Chardonnay・サンクゼール100%シャルドネ	¥ 8,000
Musee du Vin Ryugan・ミュゼドウヴァン 善光寺竜眼	¥ 7,000
St Cousair Ryugan・サンクゼール長野竜眼	¥ 7,000
St Cousair Niagara・サンクゼールナイヤガラ	¥ 7,000

California・カリフォルニア

Dark Horse Chardonnay・ダーク-ホース シャルドネ	¥ 9,000
-------------------------------------	-------	---------

France・フランス

Baron Philippe de Rothschild Sauvignon・バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドソーヴィニヨン	¥ 8,000
Berger Baron Bordeaux・ベルジェ・バロンボルドー	¥ 8,000
Clos Pujol Le Châtelet・クロ・プジョル ル・シャトレ	¥ 10,000
Grézan Le Châtelet・グレゼンル・シャトレ	¥ 10,000
Closerie des Alisiers, Chablis・クロズリー・デ・アリジエ, シャブリ	¥ 10,000
Closerie des Alisiers Chardonnay・クロズリー・デ・アリジエシャルドネ	¥ 10,000
Louis Jadot AOC Chardonnay・ルイ・ジャドAOCシャルドネ	¥ 11,000
Louis Jadot AOC Coteaux Bourguignons・ルイ・ジャドAOCコトー・ブルギニヨン	¥ 11,000
Château des Jacques AOC Chardonnay・シャトー・デ・ジャックAOCシャルドネ	¥ 12,000
Le Rêveur, AOC Côtes du Rhône・ルレヴール, AOCコート・デュ・ローヌ	¥ 10,000
Mr. Chapoutier, Pays D'Oc IGP・シャプティエさん, ペイ・ドックIGP	¥ 9,000
Alma Cersius IGP Chardonnay・アルマ・セルシウスIGPシャルドネ	¥ 8,500

Red・赤

Nagano・長野

Takayashiro・たかやしろ	¥ 6,000
Musee du Vin Black Queen・ミュゼドウヴァン ブラッククイーン	¥ 7,000

California・カリフォルニア

Dark Horse Pinot Noir・ダーク-ホース ピノ・ノワール	¥ 9,000
---------------------------------------	-------	---------

Wine Menu

ワインメニュー

France • フランス

Baron Philippe de Rothschild Merlot • バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドメルロー	¥ 8,000
Baron Philippe de Rothschild Cabernet • バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドカベルネ	¥ 8,000
Berger Baron Bordeaux • ベルジェ・バロンボルドー	¥ 8,000
Louis Jadot AOC Beaujolais Village • ルイ・ジャドAOCボジョレー・ヴィラージュ	¥ 11,000
Louis Jadot AOC Bourgogne Pinot Noir • ルイ・ジャドAOCブルゴーニュ ピノ・ノワール	¥ 11,000
Château des Jacques AOC Morgon • シャトー・デ・ジャックAOCモルゴン	¥ 11,000
Le Rêveur, AOC Côtes du Rhône • ルレヴール, AOCコート・デュ・ローヌ	¥ 10,000
Château St Didier-Parnac, Cahors • シャトー・サンディディエ・パルナック カオール	¥ 9,500
Mr Chapoutier, Pays D'Oc IGP • シャプティエさん, ペイ・ドックIGP	¥ 9,000
Alma Cersius IGP Cabernet Sauvignon • アルマ・セルシウスIGPカベルネ・ソーヴィニヨン	¥ 8,500
Fantaise de Lafont Fourcat • ファンタジー・ラフォン・フルカ	¥ 9,000
Thunevin Bordeaux, Merlot • テュヌヴァン ボルドー、メルロー	¥ 9,000

Sparkling • スパークリング

Cremant de Loire • クレマン・ド・ロワール	¥ 8,500
Confidence, Cremant de Loire • コンフィデンス、クレマン・ド・ロワール	¥ 10,000

Champagne • シャンパン

Louis Roederer Brut Premier ½ Rose • ルイ・ロデレールブリュット・ブルミエロゼ	¥ 4,500
Louis Roederer Brut Premier ½ • ルイ・ロデレールブリュット・ブルミエ	¥ 4,500

Cidre • シードル

Cidre Fermier Bio • シードル フェルミエ ビオ	¥ 6,000
---	---------