

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
3rdDay: 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





ADVANCE RESERVATION
事前予約制

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

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





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

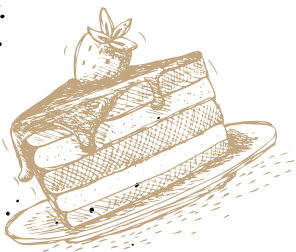
- 本日の料理長特選おすすめ・Chef's Special Recommendation of the Day ... ￥3,500

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、ウィンナー、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

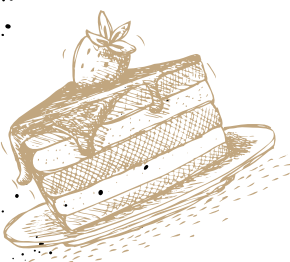


Snacking

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цца・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 (Sparkling ・ スパクリング)	¥1,100

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/麒麟 (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

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

Drinks



飲み物

ALCOHOL ・ お酒



Chu Hi ・ チューハイ

Lemon ・ レモン	¥ 800
Grapefruit ・ グレプフルーツ	¥ 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 ・ オレンジル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
Cros 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・ファンタジーデラフォン・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・プルミエロゼ	¥ 4,500
Louis Roederer Brut Premier ½・ルイ・ロデレールブリュット・プルミエ	¥ 4,500

Cidre・シードル

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