



Dinner  
menu

Bright Coast  
regular course

*Bright Coast*

December 2024-

---

Bright Coast Dinner\_menu:1

特製ブイヤベース フォアグラのソテー冬の味覚を楽しめる  
カジュアルコース

¥6,050(税抜¥5,500)

・アミューズ・

マグロのミキューイ ルッコラセルパチコとアンディーブのサラダ仕立て  
ノワゼットドレッシングで

Tuna Mikui with arugula selvatico and endive salad served with noisette dressing

・前 菜・

フォアグラのソテー カリフラワーピューレ添え フランボワーズソース

Sauteed foie gras with cauliflower puree and framboise sauce

・パスタ・

ポテトニョッキ 牛蒡とベーコンのソースで

Potato gnocchi with burdock and bacon sauce

・魚料理・

ブライトコースト 特製ブイヤベース

Bright Coast Special Bouillabaisse

・デザート・

蜂蜜風味のクレームブリュレ ブーケ仕立て

Honey-flavored creme brûlée bouquet style

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途10%のサービス料を加算させていただきます。

---

---

Bright Coast Dinner\_menu:2

オーストラリア産牛ロースをメインに特製ブイヤベースも味わえる  
プレミアムコース

¥7,700(税抜¥7,000)

・アミューズ・

マグロのミキューイ ルッコラセルバチコとアンディープのサラダ仕立て  
ノワゼットドレッシングで

Tuna Mikui with arugula selvatico and endive salad served with noisette dressing

・前 菜・

フォアグラのソテー カリフラワーピューレ添え フランボワーズソース

Sauteed foie gras with cauliflower puree and framboise sauce

・パスタ・

ポテトニョッキ 牛蒡とベーコンのソースで

Potato gnocchi with burdock and bacon sauce

・魚料理・

ブライトコースト 特製ブイヤベース

Bright Coast Special Bouillabaisse

・肉料理・

オーストラリア産牛ロースのポワレ 冬野菜添え 赤ワインソース

Poiled Australian beef loin with winter vegetables and red wine sauce

▼国産牛ロースに変更出来ます。

プラス¥3,300(税抜¥3,000)

・デザート・

蜂蜜風味のクレームブリュレ ブーケ仕立て

Honey-flavored creme brûlée bouquet style

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

---

---

Bright Coast Dinner\_a la carte

一品

マグロのミキューイ ルッコラセルバチコとアンディーブのサラダ仕立て  
ノワゼットドレッシングで

Tuna Mikui with arugula selvatico and endive salad served with noisette dressing

¥1,320(税抜¥1,200)

フォアグラのソテー カリフラワーピューレ添え フランボワーズソース

Sauteed foie gras with cauliflower puree and framboise sauce

¥1,980(税抜¥1,800)

・パスタ：ポテトニョッキ 牛蒡とベーコンのソースで

Potato gnocchi with burdock and bacon sauce

¥1,980(税抜¥1,800)

・魚料理：ブライトコースト 特製ブイヤベース

Bright Coast Special Bouillabaisse

¥2,750(税抜¥2,500)

・肉料理：

オーストラリア産牛ロースのポワレ 冬野菜添え 赤ワインソース

Poiled Australian beef loin with winter vegetables and red wine sauce

¥3,850(税抜¥3,500)

・デザート：蜂蜜風味のクレームブリュレ ブーケ仕立て

Honey-flavored creme brûlée bouquet style

¥990(税抜¥900)

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承ください。

We may not be able to deliver due to the season or weather

※お会計時に別途10%のサービス料を加算させていただきます。

A 10% service charge will be added to your bill

---