



Dinner
menu

Bright Coast
regular course



Bright Coast

March 2025-

Bright Coast Dinner_menu:1

「春風」 春香る旬の素材とお魚をカジュアルに楽しむ。

¥6,050(税抜¥5,500)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 今夜の一品 amuse

・前 菜・

桜鯛のライムマリネとアスパラガスのサラダ仕立て

Sakura sea bream marinated in lime and asparagus salad

・温前菜・

ハマグリと筍のオーブン焼き ガーリックバター

Oven-roasted clams and bamboo shoots with garlic butter

・スープ・

春キャベツのポタージュ オニオンヌーヴォーのクリームと共に

Spring cabbage potage with onion nouveau cream

・魚料理・

鯖のポワレ アンチョビとケッパーのグラチネ 鶏のジュとノワゼットバターのソース

Poiled Spanish Mackerel, Anchovy and Caper Gratine, Chicken Jus and Noisette Butter Sauce

・デザート・

エビス風味の苺のマリネ バニラアイス添え バルサミコのアクセント

Epis-flavored marinated strawberries served with vanilla ice cream, balsamic accent

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

「陽 春」旬の素材とお魚 そしてお肉も楽しむ ちょっと贅沢な春のひと時。

¥7,700(税抜¥7,000)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 今夜の一品 amuse

・前 菜・

桜鯛のライムマリネとアスパラガスのサラダ仕立て

Sakura sea bream marinated in lime and asparagus salad

・温前菜・

ハマグリと筍のオーブン焼き ガーリックバター

Oven-roasted clams and bamboo shoots with garlic butter

・スープ・

春キャベツのポタージュ オニオンヌーヴォーのクリームと共に

Spring cabbage potage with onion nouveau cream

・魚料理・

鯖のポワレ アンチョビとケッパーのグラチネ 鶏のジュとノワゼットバターのソース

Poiled Spanish Mackerel, Anchovy and Caper Gratine, Chicken Jus and Noisette Butter Sauce

・肉料理・

オーストラリア産牛フィレのグリル 春野菜のフリッタータ添え 赤ワインソース

Grilled Australian beef fillet with spring vegetable frittata, 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・

エпис風味の苺のマリネ バニラアイス添え バルサミコのアクセント

Epis-flavored marinated strawberries served with vanilla ice cream, balsamic accent

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

桜鯛のライムマリネとアスパラガスのサラダ仕立て

¥1,320(税抜¥1,200)

TSakura sea bream marinated in lime and asparagus salad

ハマグリと筍のオーブン焼き ガーリックバター

¥1,980(税抜¥1,800)

Oven-roasted clams and bamboo shoots with garlic butter

スープ：

春キャベツのポタージュ オニオンヌーヴォーのクリームと共に

¥1,210(税抜¥1,100)

Spring cabbage potage with onion nouveau cream

魚料理：

鯖のポワレ アンチョビとケッパーのグラチネ

¥2,750(税抜¥2,500)

鶏のジュとノワゼットバターのソース

Poiled Spanish Mackerel, Anchovy and Caper Gratine, Chicken Jus and Noisette Butter Sauce

肉料理：

オーストラリア産牛フィレのグリル 春野菜のフリッタータ添え

¥3,850(税抜¥3,500)

赤ワインソース

Grilled Australian beef fillet with spring vegetable galette, red wine sauce

デザート：

¥990(税抜¥900)

エпис風味の苺のマリネ バニラアイス添え バルサミコのアクセント

Epis-flavored marinated strawberries served with vanilla ice cream, balsamic accent

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承願います。

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
