



September 2025

Bright Coast Dinner_menu:1

Pegasus -ペガサス-

メイン料理をチョイスする Light & Casually コース

¥8,800(税抜¥8,000)

・ Amuse ・

シェフよりご挨拶 本日の一品 Today's Amuse

・ HOV ・

ノルウェーサーモンのマリネ レンズ豆入りラビゴットソース

Marinated Norwegian salmon with lentil ravigote sauce

・ 2nd ・

フォアグラと秋野菜のグリル ジンジャー香るオリジナルソースで

Grilled foie gras and autumn vegetables with ginger sauce

・ Soupe ・

ブライトコーストオリジナルクラムチャウダーのパイ包み焼き

Clam chowder baked in pie

▼お魚 or お肉 メイン料理をお選びください。

・ Poisson ・

平目のフリカッセ オマール海老のビスクソース

Flounder Fricassee with Lobster Bisque Sauce

・ Viand ・

国産牛ロースのソテー モリユ茸のスフレ仕立て マデラソースで

Sautéed domestic beef loin with morel mushroom soufflé and Madeira sauce

・ Dessert ・

フロマージュブランのムース 葡萄のジュレ添え レモンバームの香り

Fromage blanc mousse with lemon balm aroma and grape jelly

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

Perseus -ペルセウス-

旬の素材とお魚 そしてお肉も楽しむ ちょっと贅沢な秋のディナー

¥11,000(税抜¥10,000)

・ Amuse ・

シェフよりご挨拶 本日の一品 Today's Amuse

・ HOV ・

ノルウェーサーモンのマリネ レンズ豆入りラビゴットソース

Marinated Norwegian salmon with lentil ravigote sauce

・ 2nd ・

フォアグラと秋野菜のグリル ジンジャー香るオリジナルソースで

Grilled foie gras and autumn vegetables with ginger sauce

・ Soupe ・

ブライトコーストオリジナルクラムチャウダーのパイ包み焼き

Clam chowder baked in pie

・ Poisson ・

平目のフリカッセ オマール海老のビスクソース

Flounder Fricassee with Lobster Bisque Sauce

・ Viand ・

国産牛ロースのソテー モリーユ茸のスフレ仕立て マデラソースで

Sautéed domestic beef loin with morel mushroom soufflé and Madeira sauce

・ Dessert ・

フロマージュブランのムース 葡萄のジュレ添え レモンバームの香り

Fromage blanc mousse with lemon balm aroma and grape jelly

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

ノルウェーサーモンのマリネ レンズ豆入りラビゴットソース ￥1,320(税抜¥1,200)
Marinated Norwegian salmon with lentil ravigote sauce

フォアグラと秋野菜のグリル ￥1,980(税抜¥1,800)
ジンジャー香るオリジナルソースで
Grilled foie gras and autumn vegetables with ginger sauce

スープ：
ブライトコーストオリジナルクラムチャウダーのパイ包み焼き ￥880(税抜¥800)
Clam chowder baked in pie

魚料理：
平目のフリカッセ オマール海老のビスクソース ￥2,750(税抜¥2,500)
Flounder Fricassee with Lobster Bisque Sauce

肉料理：
国産牛ロースのソテー モリーユ茸のスフレ仕立て ￥4,950(税抜¥4,500)
マデラソースで
Sautéed domestic beef loin with morel mushroom soufflé and Madeira sauce

・デザート：
フロマージュブランのムース 葡萄のジュレ添え ￥1,320(税抜¥1,200)
レモンバームの香り
Fromage blanc mousse with lemon balm aroma and grape jelly

※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
