



夏のミラノグリルディナー

MILANO D'ESTATE

6 品コース
¥15,000

MENU

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Broiled Aori Squid, Marinated Flounder, Summer Vegetables

アオリイカの炙りとマコガレイのマリネ 夏野菜添え

Sautéed Foie Gras, Botan Prawns

フォアグラのソテー ボタン海老

Pan-Fried Today's Fish, Fresh Tomatoes Sauce, Sweet Basil

鮮魚のポワレ フレッシュトマトソース バジル風味

Stuffed Milk Fed Veal, Mushroom Duxelles, Iberico Ham, Sweet Bread Fricasseed

仔牛のエスカロップ イベリコハム デュクセル詰め リドヴォー添え

or 又は

Grilled Wagyu Fillet

A5 和牛フィレのグリル+¥1,000

Chef's Pasta

シェフおすすめパスタ

Dessert

デザート

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections

コーヒー又はロンネフェルト紅茶セレクション

・ノンアルコールペアリング5種 ¥3,800

ワインと料理のマリアージュがあるように、今回はソムリエやシェフによる
オリジナルノンアルコールドリンクとコース料理とのペアリングをご用意いたしました。

※The all prices above are included service charge and tax
※上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

4 品コース
¥11,000

MENU

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Marinated Flathead Fish, Summer Vegetables
マゴチと夏野菜のミルフィーユ仕立て

Sautéed Today's Fish, Mussels, Saffron Sauce
鮮魚のポワレ ムール貝添え サフランソース

or 又は

Roasted Challans Duck Breast and Leg's Brochette, Figs Sauce
シャラン産鴨胸肉のロースト もも肉のブロchette イチジクのソース

Chef's Pasta
シェフおすすめパスタ

Peach Compote, Rose Jelly, Champagne Rose Sorbet
桃のコンポート
バラのジュレとソルベシャンパンローズ

Coffee or Ronnefeldt Tea Selections
コーヒー又はロンネフェルト紅茶セレクション



・ノンアルコールペアリング 3種 ¥2,800

ワインと料理のマリアージュがあるように、今回はソムリエやシェフによるオリジナルノンアルコールドリンクとコース料理とのペアリングをご用意いたしました。

We also accept change to the main dish below
メインディッシュを下記へ変更も承ります

Wagyu Fillet A5 和牛フィレ + ¥2,800 → ¥1,500
Wagyu Sirloin A5 和牛サーロイン + ¥1,700 → ¥1,500
Redhead Wagyu Sirloin 赤毛和牛サーロイン + ¥1,400

Cheese Selection
チーズの盛り合わせ + ¥1,400

※The all prices above are included service charge and tax.
※上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

MILANO GRILL

※当コースは、前日 21:00 までのご予約制となっております。

7 品コース
¥20,000

MENU

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Chutoro-Tuna, Scallops, Sea Urchin, Caviar, Champagne Sauce
中トロマグロ ホタテ うに キャビア シャンパンソース

Wagyu Loin Shabu-Shabu, Mixed Green, Anchovy Sauce
和牛ロース肉のしゃぶしゃぶ サラダ仕立て アンチョビソース

Grilled Abalone, Seasonal Vegetables Risotto, Abalone Liver Sauce
鮑のグリル 季節野菜のリゾット 肝のソース

Grilled Wagyu Fillet Smoked Straw Flavor, Seasonal Vegetables
A5 和牛フィレ肉の薫焼き 季節野菜添え

Chef's Pasta
シェフおすすめパスタ

or 又は

Cheese Selection
チーズセレクション

Dessert
デザート

Mignardises
小菓子

Coffee
コーヒー

or 又は

Ronnefeldt Tea Selections
ロンネフェルト紅茶セレクション



※The all prices above are included service charge and tax.
※上記の料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

A La Carte Menu

~Appetizer~

Seasonal Salad, Champagne dressing 季節の野菜とシャンパンドレッシングのサラダ	¥2,000
Marinated Flathead Fish, Summer Vegetables マゴチと夏野菜のミルフィーユ仕立て	¥3,800
Broiled Aori Squid, Marinated Flounder, Summer Vegetables アオリイカの炙りとマコガレイのマリネ 夏野菜添え	¥4,500
Sautéed Foie Gras, Botan Prawns フォアグラのソテー ボタン海老と共に	¥4,500
Wagyu Loin Shabu-Shabu, Mixed Green, Anchovy Sauce 和牛ロース肉のしゃぶしゃぶ サラダ仕立て アンチョビソース	¥5,500

~Main Dish~

Chef's Recommended Fresh Fish Fresh Tomato Sauce or Saffron Sauce 鮮魚をシェフお勧めの調理法で フレッシュトマトソース 又は サフランソース	¥4,000
Roasted Challans Duck Breast and Leg's Brochette, Figs Sauce シャラン産鴨胸肉のロースト 腿肉のプロシュエット 無花果のソース	¥4,500
Grilled A5 Wagyu Sirloin 100g A5 和牛サーロインのグリル	¥5,800
Grilled A5 Wagyu Fillet 100g A5 和牛フィレ肉のグリル	¥6,800

~Pasta~

Chef's Pasta シェフおすすめパスタ	¥2,800
----------------------------	--------

~Dessert~

Today's Dessert 本日のデザート	¥2,000
Cheese Selection チーズ盛り合わせ	¥1,700