



MAISON MEIJI

STARTERS 1

“WAGYU” CORNED TONGUE w/COUSCOUS TABOULE
和牛タンの塩漬、クスクスサラダ”タブレ”

ROLLED SMOKED KING SALMON, TROPICAL COLOR, BEETROOT CREAM
キングスモークサーモンロール、ビーツクリーム、トロピカルクーリ

HOKKAIDO SCALLOP TARTAR ELEGANCE
北海道産帆立のタルタル、黄身酢添え

AGLIO OLIO PEPERONCINO, BABY SALDINE, CHIVE FLOWER AND CAVIAR +108
じゃこと萼の花のペペロンチーノ、キャビアを添えて

WAGYU BEEF “TATAKI” PONZU JELLY
和牛のたたき、手作りポン酢ジュレ添え

STARTERS 2

SAKE STEAMED ABALONE w/BEURRE BLANC SAUCE
鮑の酒蒸しソテー、味噌を加えたブルブラン

BEEF AND HIROSHIMA OYSTER ROLL +38
広島県産牡蠣和牛スライスロール

LOBSTER BISQUE
伊勢海老のビスク

GRILLED OCTOPUS w/RED BELL PEPPER COULIS
蛸のグリル、赤ピーマンのクーリ添え

PAN SEARED FOIE GRAS w/CARAMELISED SWEET POTATO +38
フォアグラのソテー、サツマイモのキャラメリゼ

MAINS

BEEF WELLINGTON “MEIJI” STYLE
牛ヒレパイ包み焼“ウェリントン”明治風

PAN SEARED JAPANESE PORK w/BAGNA CAUDA SAUCE
日本黒豚のソテー、バーニャカウダソース添え

WIENER SHNITZEL, ONION MARMALADE, PLUM, PORT WINE SAUCE
仔牛のカツレツ、オニオンマーマレード、ポルトワインソース

“KINME” SEA BREAM A LA NAGE +88
静岡県下田産金目鯛のスープ仕立て、蛤も添えて

KAGOSHIMA WAGYU (A5) STEAK w/CHEAUTEAUBRIAND SAUCE +108
鹿児島産A5和牛ステーキ、シャトーブリアンソース添え

\$680

2 STARTERS
1 MAIN
PASTA or RICE
DESSERT

\$880

4 STARTERS
1 MAIN
PASTA or RICE
DESSERT

PLUS 10% SERVICE CHARGE