



THE LIBRARY

LUNCH & DINNER MENU

Lunch 11:30 - 14:30 ◆ Dinner 17:30 - 20:00

Standard PRIX FIXE

スタンダードプリフィックス

¥ 3,500

Gorgeous PRIX FIXE

ゴージャスプリフィックス

¥ 4,500

Premium PRIX FIXE

プレミアムプリフィックス

¥ 5,500

Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea

前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶

パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Appetizer | Soup | Main | Bread or Rice

Dessert | Coffee or Tea

前菜 | スープ | メイン | デザート | コーヒーまたは紅茶

パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Appetizer | Soup | Pasta | Main | Bread or Rice

Dessert | Coffee or Tea

前菜 | スープ | パスタ | メイン | デザート | コーヒーまたは紅茶

パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Appetizer 前菜

Tuna & Avocado Ceviche with Tomato Gazpacho

鹿児島県産 鰹とアボカドのセビーチェ

トマトのガスパチョとヨーグルトのエスプーマ

Salmon & Shrimps Caesar's Salad

サーモンと海老の特製シーザーサラダ

Pate de Champagne

パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Soup 本日のスープ

Main メイン

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese

牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne

海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

Seafood Cocotte Paella Flavored Saffron

魚介のココット パエリア仕立て

サフラン風味

Beef Stew Hamburger Steak

牛肉100%ビーフシチューハンバーグ

Demi-Glace Cheese Fondue Hamburger Steak

デミグラスチーズフォンデュ

ハンバーグステーキ スモークの香り

Sautéed Chicken Leg with Demi-Glace Sauce

信玄鶏 もも肉のパリパリチキンソテー

デミグラスソース

Truffle and Foie gras Soufflé Omelet +500

トリュフとフォアグラの

ふわふわスフレオムレツ +500

U.S. Beef outside Skirt Grilled Steak with

Shallot Sauce+800

U.S.牛ハラミグリルステーキ

エシャロットソース +800

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2000

黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

Appetizer 前菜

Tuna & Avocado Ceviche with Tomato Gazpacho

鹿児島県産 鰹とアボカドのセビーチェ

トマトのガスパチョとヨーグルトのエスプーマ

Salmon & Shrimps Caesar's Salad

サーモンと海老の特製シーザーサラダ

Pate de Champagne

パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Soup 本日のスープ

Soup スープ

Today's Soup 本日のスープ

Main メイン

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese

牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne

海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

Seafood Cocotte Paella Flavored Saffron

魚介のココット パエリア仕立て

サフラン風味

Beef Stew Hamburger Steak

牛肉100%ビーフシチューハンバーグ

Demi-Glace Cheese Fondue Hamburger Steak

デミグラスチーズフォンデュ

ハンバーグステーキ スモークの香り

Sautéed Chicken Leg with Demi-Glace Sauce

信玄鶏 もも肉のパリパリチキンソテー

デミグラスソース

Truffle and Foie gras Soufflé Omelet +500

トリュフとフォアグラの

ふわふわスフレオムレツ +500

U.S. Beef outside Skirt Grilled Steak with

Shallot Sauce+800

U.S.牛ハラミグリルステーキ

エシャロットソース +800

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2000

黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

Dessert デザート

Please choose from the menu.

メニューよりお選びください

Appetizer 前菜

Tuna & Avocado Ceviche with Tomato Gazpacho

鹿児島県産 鰹とアボカドのセビーチェ

トマトのガスパチョとヨーグルトのエスプーマ

Salmon & Shrimps Caesar's Salad

サーモンと海老の特製シーザーサラダ

Pate de Champagne

パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Soup 本日のスープ

Soup スープ

Today's Soup 本日のスープ

Pasta パスタ

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese

牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne

海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

Main メイン

Seafood Cocotte Paella Flavored Saffron

魚介のココット パエリア仕立て

サフラン風味

Beef Stew Hamburger Steak

牛肉100%ビーフシチューハンバーグ

Demi-Glace Cheese Fondue Hamburger Steak

デミグラスチーズフォンデュ

ハンバーグステーキ スモークの香り

Sautéed Chicken Leg with Demi-Glace Sauce

信玄鶏 もも肉のパリパリチキンソテー

デミグラスソース

Truffle and Foie gras Soufflé Omelet +500

トリュフとフォアグラの

ふわふわスフレオムレツ +500

U.S. Beef outside Skirt Grilled Steak with

Shallot Sauce+800

U.S.牛ハラミグリルステーキ

エシャロットソース +800

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2000

黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

Dessert デザート

Please choose from the menu.

メニューよりお選びください

Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait

ミニチョコレートパフェ

Seasonal Fruits & Sherbet

季節のフルーツと

シャーベット

Agrumes Terrine +500

アグリュームのテリーヌ

ヴェルヴェーヌ風味 +500

All menu prices include consumption tax. Separately subject to 15% service charge. *Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

表示は消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、

あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。