



Dinner
menu

Bright Coast
regular course

 *Bright Coast*

May 2024-

Bright Coast Dinner_menu:1

旬の味覚と本日の生パスタ/お魚料理コース

¥4,950(税抜¥4,500)

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日のスープ

Today's soup

旬菜のバーニャカウダー

Seasonal bagna caud

本日の生パスタ Today's fresh pasta

「釜揚げしらすと旬野菜のオイル」

Pot-fried whitebait and seasonal vegetable oil

本日の魚料理 Today's fish dish

「桜鱈の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミソース」

Grilled cherry blossom trout with herbed breadcrumbs and ratatouille, balsamic sauce

デザート Dessert

季節のフルーツと自家製ザバオーネ コアントローの香り

Seasonal fruits and homemade Zabaione with the scent of Cointreau

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

▼魚料理を お肉料理に変更出来ます。

「牛タンのタリアータ」 プラス¥1,100(税抜¥1,000)

Beef tongue tagliata

▼魚料理・お肉料理 両方お付け出来ます。

「桜鱈の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミソース」

+

「牛タンのタリアータ」 プラス¥2,200(税抜¥2,000)

Grilled cherry blossom trout with herbed breadcrumbs and ratatouille, balsamic sauc + Beef tongue tagliata

▼メインのお料理をグレードアップ出来ます。

お肉料理

「百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース」 プラス¥3,850(税抜¥3,500)

Grilled Oita Wagyu Beef Chaliapin Sauce

※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

旬の味覚と本日の生パスタ/お肉料理コース

¥6,050(税抜¥5,500)

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日のスープ

Today's soup

旬菜のバーニャカウダー

Seasonal bagna cauda

本日の生パスタ Today's fresh pasta

「釜揚げしらすと旬野菜のオイル」

Pot-fried whitebait and seasonal vegetable oil

本日の肉料理 Today's meat dish

「牛タンのタリアータ」

Beef tongue tagliata

デザート Dessert

季節のフルーツと自家製ザバイオーネ コアントローの香り

Seasonal fruits and homemade Zabaione with the scent of Cointreau

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

▼魚料理・お肉料理 両方お付け出来ます。

「桜鱒の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミソース」

+

「牛タンのタリアータ」 プラス¥1,100(税抜¥1,000)

Grilled cherry blossom trout with herbed breadcrumbs and ratatouille, balsamic sauc + Beef tongue tagliata

▼メインのお料理をグレードアップ出来ます。

お肉料理

「百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース」 プラス¥3,300(税抜¥3,000)

Grilled Oita Wagyu Beef Chaliapin Sauce

※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:3

旬の味覚と本日の生パスタ/お魚+お肉料理コース

¥7,150(税抜¥6,500)

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日のスープ

Today's soup

旬菜のバーニャカウダー

Seasonal bagna cauda

本日の生パスタ Today's fresh pasta

「釜揚げしらすと旬野菜のオイル」

Pot-fried whitebait and seasonal vegetable oil

本日の魚料理 Today's fish dish

「桜鱈の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミソース」

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooit

本日の肉料理 Today's meat dish

「牛タンのタリアータ」

Beef tongue tagliata

デザート Dessert

季節のフルーツと自家製ザバIONE コアントローの香り

Seasonal fruits and homemade Zabaione with the scent of Cointreau

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

▼メインのお料理をグレードアップ出来ます。

お肉料理

「百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース」 プラス¥3,300(税抜¥3,000)

Grilled Oita Wagyu Beef Chaliapin Sauce

※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:4

旬の味覚と本日の生パスタ/百年の恵み おおいた和牛コース

¥8,800(税抜¥8,000)

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

本日のスープ

Today's soup

旬菜のバーニャカウダー

Seasonal bagna cauda

本日の生パスタ Today's fresh pasta

「釜揚げしらすと旬野菜のオイル」

Pot-fried whitebait and seasonal vegetable oil

プレミアムメイン

「百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース」

Grilled Oita Wagyu Beef Chaliapin Sauce

デザート Dessert

季節のフルーツと自家製ザバオーネ コアントローの香り

Seasonal fruits and homemade Zabaione with the scent of Cointreau

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

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

¥1,650(税抜¥1,500)

本日のスープ

Today's soup

¥ 800(税抜¥ 800)

旬菜のバーニャカウダー

Seasonal bagna caud

¥2,750(税抜¥2,500)

本日の生パスタ：釜揚げしらすと旬野菜のオイル

Today's fresh pasta : Pot-fried whitebait and seasonal vegetable oil

¥1,980(税抜¥1,800)

本日の魚料理：

桜鱒の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミソース

Taste and compare the Japanese beef Cattle produced in Ooit

¥2,750(税抜¥2,500)

本日の肉料理：牛タンのタリアータ

Beef tongue tagliata

¥3,850(税抜¥3,500)

プレミアムお肉料理：

百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース

Grilled Oita Wagyu Beef Chaliapin Sauce

¥6,600(税抜¥6,000)

デザート：

季節のフルーツと自家製ザバイオーネ コアントローの香り

Dessert : Seasonal fruits and homemade Zabaione with the scent of Cointreau

¥1,100(税抜¥1,000)

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承ください。

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
