

Dinner

---

## DINNER COURSE

---

### COURSE A

8,000

アミューズ、前菜2品、メイン1品、デザート、  
季節のシグネチャプレート

Amuse, Appetizer 2 Dishes, Main Dish, Dessert,  
Seasonal Signature Plate

### COUESE B

15,000

アミューズ、前菜3品、魚1品、肉1品、デザート  
季節のシグネチャプレート

Amuse, Appetizer 3 Dishes, Fish, Meat, Dessert,  
Seasonal Signature Plate

### COURSE C

20,000

アミューズ、前菜3品、魚1品、肉1品、アヴァンデザート、  
グランデザート、季節のシグネチャプレート

Amuse, Appetizer 3 Dishes, Fish, Meat, Avant Dessert, Grand Dessert,  
Seasonal Signature Plate

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

※各価格に別途サービス料、消費税を計算しております。All prices are subject to consumption tax and service charges.

## APPETIZER

---

黒毛和牛のタルタル クロッカンスンド 日本一こだわり卵のパウダーとキャビア 1P Wagyu Tartar, "Croquant Sand" with Special Egg Powder, Caviar	1,300 特定原材料:小麦、卵
北海道産帆立貝とピンクグレープフルーツのマリネ 生ハムとハイビスカスのジュレ Scallops from Hokkaido and Pink Grapefruit Prosciutto and Hibiscus Jelly	1,500
フォアグラのムース マスカット仕立て シャインマスカットとグリーンハーブオイル Foie Gras Mousse, Shine Muscat, Shine Muscat and Green Herb Oil	1,500 特定原材料等:乳
オマール海老のポッシェとビーツのパヴェ ラズベリーヴィネガー、胡桃のオイル Pochet Lobstar and Beets Pave with Raspberry Vinegar, Walnut Oil	2,500 特定原材料等:小麦、乳
季節野菜の冷製バリゲール 完熟梅のピューレ Barigoule of Seasonal Vegetables, Plum Pure	2,000
季節の野菜盛り合わせ Seasonal Vegetables	2,000 特定原材料等:乳
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	2,000 特定原材料等:小麦、乳
シャルキュトリーの盛り合わせ Assorted Charcuterie	1,800
キャビア50g トラディショナルジャパニーズコンディメンツ Caviar [50g], Traditional Japanese Condiments	10,000 特定原材料等:小麦・乳・卵

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

※一部価格に別途サービス料・消費税を別途お見積りいたします。All prices are subject to consumption tax and service charge.

## APPETIZER

---

UPSTAIRZ特製 牛コンソメスープ 1,000  
Special Consomme Soup 特定原材料:卵

オマール海老のビスク 2,400  
大人の蟹クリームコロッケ 雲丹  
Lobstar Bisque, Crab Cream Croquette, Sea Urchin

特定原材料等:小麦・乳・卵

栗のヴェルデー 菊芋のエスプーマ ティラミス仕立て 1,600  
グラポワレ, アマゾンカカオ 特定原材料:乳  
Chestnut Velouté, Jerusalem Artichoke Espuma, Tiramisu Style  
Poiret of Foie Gras, Amazon Cacao

黒毛和牛と舞茸のコンソメ仕立て 真菰茸と柚子の香り 2,000  
Wagyu Beef and Maitake Mushrooms with Consommé Soup 特定原材料等:乳・卵  
Makomodake and Flavored Yuzu

牛頬のウフ・アン・ムーレット 1,600  
兵庫県産 日本一こだわり卵で 特定原材料:卵  
Oeufs en Meurette on the Beef Cheek, Specialty Egg

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

表示価格に別途サービス料、消費税を別途お見積りいたします。All prices are subject to consumption tax and service charges.

## MAIN DISH

---

奄美大島直送鮮魚のヴァプール  
春菊と蛤のスープ仕立て  
Vapor of Fresh Fish from Amami Oshima  
Garland Chrysanthemum, Clam Soup

2,500  
特定原材料等：乳

奄美大島直送鮮魚のポワレ  
ソース・ブール・ブラン キャビア  
Poiret of Fresh Fish from Amami Oshima  
Source Beurre Blanc

3,000  
特定原材料等：乳

自家製和牛ハンバーグ“極”  
Wagyu Hamburg Steak

2,200  
特定原材料等：小麦・乳・卵

花悠仔豚のロースト セップ茸のクレームと落花生、  
サルシッチャ、フレッシュな山椒の香り  
Roasted Piglet from KASHU Chiba, Cep Mushroom Cream,  
Peanuts, Salsiccia, Fresh Sansho Flavor

3,500  
特定原材料：乳、落花生

フランス産鴨のロースト 韃靼蕎麦のクルート  
九条葱とグリュイエールチーズのクレーム  
Roasted Duck from France, Clute of Soba,  
Creams of KUJO Green Onions and Gruyere Cheese

3,500  
特定原材料等：乳、そば

黒毛和牛フィレのロースト ロッシーニスタイル  
フォアグラポワレ、ソース・ペリゲー  
Roasted Wagyu -Rossini Style-, Fore Gras Poiret, Perigux Sauce

4,200  
特定原材料：乳

UPSTAIRZ スペシャルセレクトビーフ  
Specialty Select Beef

100g/2,500~

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

※示価格には別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charges.

## RICE & NOODLE

---

フォアグラご飯 牛コンソメ付き  
Rice with Foie Gras, Beef Consommé

1,500  
特定原材料等: 卵

日本一こだわり卵とサマートリュフ卵ご飯 牛コンソメ付き  
Rice with Summer Truffle & Specialty Egg, Beef Consommé

1,500  
特定原材料:小麦・卵・乳

欧風カレー  
European Curry

1,500  
特定原材料等: 小麦・乳・卵

牛フィレカツカレー  
Beef Fillet Cutlet Curry

2,500  
特定原材料等: 小麦・乳・卵

こだわりスープパスタ -その日のスタイルで-  
Chef's Soup Pasta

1,800  
特定原材料等: 小麦・乳・卵・落花生

### こだわりの国産米

---

当店では、こだわりのお米「魚沼産 コシヒカリ」を使用しています。魚沼市のきれいな水、肥沃な大地、昼夜の寒暖の差などお米の栽培に適した自然環境がそろっています。また「直播栽培」という、田んぼに「種」を直接まく方法で育てられ、旨味をたっぷりと蓄えた極上米を実現させます。頬張った瞬間、豊かな香りと、じんわり広がる強い旨味をお楽しみください。

Our rice is the famed Koshihikari from Uonuma. Enjoy the rich scent and flavor nourished by the pure water, fertile soil, and extreme temperature difference in Uonuma City, Niigata.

---

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

表示価格に別途サービス料、消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.

## DESSERT

---

**クラフトルオペラ** コーヒー、ゲランド塩、タヒチ産バニラ 1,000  
CRAFTALE Opera / Coffee, Guérande Salt, Tahitian Vanilla

特定原材料等:小麦・乳・卵

**洋梨** ライム、ヨーグルト、カルダモン 1,400  
Pear / Lime, Yogurt, Cardamom

特定原材料等:小麦・乳・卵

**紅葉** 薩摩芋、ショコラ、カシス、キャラメル、メープル 1,600  
Autumn colors / Sweet potato, Chocolate, Cassis, Caramel, Maple

特定原材料等:小麦・乳・卵

**枯山水** 黒ごま、抹茶、よもぎ 1,600  
Zen Garden / Sesame, Matcha, Japanese Mugwort

特定原材料等:小麦・乳・卵

**葡萄のパルフェ** 葡萄、無花果、チーズ、ワイン、カカオ 2,400  
Grape Parfait / Grape, Fig, Cheese, Wine, Cacao

特定原材料等:小麦・乳・卵

**マルジョレーヌ** プラリネ、ダコワーズ、タヒチ産バニラ 1,600  
Marjolaine / Praline, Dacquoise, Tahitian Vanilla

特定原材料等:乳・卵

**季節のシグネチャープレート** 3,500  
Seasonal Signature Plate

特定原材料等:小麦・乳・卵

**+ ティーフリーフローセット** +1,000  
Tea Free Flow

アレルギーに関しましては、スタッフにお尋ねください。Please inform our staff of any allergies.

メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。Menu is subject to change.

表示価格に別途サービス料・消費税を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and service charge.