

# COURSE

7000

## Amuse

Italian Cantaloupe Gazpacho and Prosciutto San Daniele

イタリア産赤肉メロンのガスパチヨ  
サンダニエーレ産プロシュート添え

## Appetizer

Superb Swordfish Salad Nicoise

極上メカジキ サラダニソワーズ

## Pasta

Trofie Arrabbiata with Octopus

真ダコのトロフィエアラビアータ

## Main Dish

Choose one \* 下記よりお選び下さい

Wood Fire Grilled Dry Aged Beef Steak (+¥2000)

ドライエージングビーフの薪焼き

Wood Fire Grilled Italian Veal Skirt Steak

イタリア産仔牛ハラミの薪焼き  
トウモロコシのピュレとジロール茸

Roasted Shamo Chicken, Ripe Tomato and Edamame Vinaigrette

川俣シャモ胸肉のロースト  
完熟トマトと枝豆のヴィネグレットソース

Grilled Salmon, Spicy Basil and Parsley Sauce

サーモンのグリル  
バジルとパセリのコンディマン

Roasted Saddle of Mutton, Stuffing Summer Vegetables, Black Olive Flavored

南仏産仔羊鞍下肉のロースト  
夏野菜のファルシ 黒オリーブの香るジュ

## Dessert

Vegan Coconut Banana Split and Summer Truffle

ビーガンココナッツバナナスプリットと夏トリュフ

Add to Course Fish (Per Person) ¥1500 コースに魚を追加¥1500(お一人様)

Change to Course Amuse Oyster ¥300 (1piece) アミューズをフレッシュオイスターに変更¥300(お一人様)