

# COURSE

5800 yen / person

## → AMUSE ←

### *Liver Mousse Tartine*

レバームースのタルティース

## → APPETIZER ←

Choose One 一品お選びください

### *Foie Gras au Champagne*

鴨とフォアグラのパテドカンパーニュ

### *Caesar Salad with Grilled Bacon*

薪焼きベーコンのシーザーサラダ

### *Onion Gratin Soup*

オニオングラタンスープ

### *Vegan Chopped Salad with Quinoa and Kale*

キノアとケールのヴィーガンチョップサラダ

### *Roasted Seasonal Vegetable, Anchovy and Garlic Sauce*

旬野菜のロースト アンチョビとニンニクのソース

### *Beef Round Tartare Steak*

牛モモ肉のタルタル

### *Ceviche Style Red Snapper Carpaccio*

鯛のカルパッチョ セビーチェ風

## → RISOTTO ←

### *Today's Risotto*

本日のリゾット

## → MAIN ←

Choose One 一品お選びください

### *Wood Grilled AUS Lamb Chop*

豪産ラムチョップの薪焼き

### *Wood Grilled Kesennuma Swordfish*

気仙沼産極上メカジキの薪焼き

### *French Duck Confit*

仏産鴨モモ肉のコンフィ

### *Aged Beef Steak (+1500)*

エージングビーフ (+1500)

## → DESSERT ←

Choose One 一品お選びください

### *Gateau Chocolat*

ガトーショコラ

### *Crème Caramel*

クレームキャラメル

### *Seasonal Tart*

季節のタルト

All prices are before tax / 価格は税別です