

COURSE

3278yen (税込) / person

-Share Course-

→ AMUSE ←

アミューズ4種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

自家製ポテトチップス
Homemade Potato Chips

→ SALAD ←

ロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Romaine Lettuce

→ MAIN ←

大山鶏胸肉の薪焼き
Wood Grilled Daisen Chicken

→ PASTA ←

本日のパスタ
Today's Pasta

→ DESSERT ←

+550yen (税込)
本日のデザート
Today's Dessert

4378yen (税込) / person

→ AMUSE ←

アミューズ5種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

旬野菜のスープ
Seasonal Vegetables Soup

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

本日のアミューズ
Today's Amuse

→ SALAD ←

薪焼きベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Grilled Bacon

→ MAIN ←

USプライムハラミの薪焼き
Wood Grilled US Prime Skirt Steak

+1650yen (税込)
国産牛ヒレステーキに変更
UP CHARGE
Japanese Beef Fillet Steak
MAIN +1650

→ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

6208yen (税込) / person

→ AMUSE ←

アミューズ5種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

旬野菜のスープ
Seasonal Vegetables Soup

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

本日のアミューズ
Today's Amuse

→ SALAD ←

薪焼きベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Grilled Bacon

→ RISOTTO ←

トリュフクリームリゾット
Truffle Cream Risotto

→ MAIN ←

薪焼き国産銘柄牛のサーロインステーキ
Wood Grilled Japanese Beef Sirloin Steak

or
極上メカジキの薪焼き
Wood Grilled Swordfish Steak

→ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

