

COURSE



4400yen/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

牛モモ肉のタルタル
Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

本日の前菜
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

+2000yen (税込)

自社熟成ドライエイジングの
サーロインステーキにチェンジ
UP CHARGE
Homemade Dry-Aged
Sirloin Steak +2000yen

➡ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

6600yen/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

牛モモ肉のタルタル
Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

本日の前菜
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 ←

アスパラとカラスミのリゾット
Asparagus & Bottarga Risotto

➡ MAIN ←

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

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

+2000yen (税込)

自社熟成ドライエイジングの
サーロインステーキにチェンジ
UP CHARGE
Homemade Dry-Aged
Sirloin Steak +2000yen

➡ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

8800yen/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

牛モモ肉のタルタル
Beef Steak Tartare

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

本日の前菜
Today's Amuse

➡ SALAD ←

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

➡ FISH ←

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

➡ 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

+2000yen (税込)

自社熟成ドライエイジングの
サーロインステーキにチェンジ
UP CHARGE
Homemade Dry-Aged
Sirloin Steak +2000yen

➡ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

WINE MARIAGE

3000yen/person

3種ワインのペアリング

スパークリングワイン1、
白1、赤1

Sparkling Wine 1Glass,
White Wine 1Glass, Red Wine 1Glass

4000yen/person

4種ワインのペアリング

スパークリングワイン1、
白2、赤1

Sparkling Wine 1Glass,
White Wine 2Glasses, Red Wine 1Glass

6000yen/person

5種ワインのペアリング

シャンパーニュ1、
白2、赤2

Champagne 1Glass,
White Wine 2Glasses, Red Wine 2Glasses