

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

トリュフのクリームリゾット
Black Truffle Cream 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