

# COURSE



## 4400yen/person

### AMUSE

アミューズ5種 Assortment of Amuse

パテドカンパーニュ  
Pate de Campagne

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

パテドカンパーニュ  
Pate de Campagne

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  
Risotto with Asparagus and Bottarga

### 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

パテドカンパーニュ  
Pate de Campagne

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