

COURSE



6000(税込6600)/*person*

➤ AMUSE ➤

アミューズ3種 Assorted Amuse

旬野菜のスープ
Seasonal Vegetables Soup

本日の前菜
Amuse of The Day

鮮魚のカルパッチョ
Today's Cured Fish Carpaccio

➤ SALAD ➤

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

➤ PASTA ➤

仔牛のラグーソース ニョッキ
Gnocchi with Veal Ragù

➤ MAIN ➤

USビーフハラミの薪焼き
Wood Grilled US Beef Skirt Steak

➤ DESSERT ➤

本日のデザート
Dessert of The Day

8000(税込8800)/*person*

➤ AMUSE ➤

アミューズ4種 Assorted Amuse

旬野菜のスープ
Seasonal Vegetables Soup

本日の前菜
Amuse of The Day

鮮魚のカルパッチョ
Today's Cured Fish Carpaccio

国産牛ローストビーフ
Japanese Beef Roast Beef

➤ SALAD ➤

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

➤ RISOTTO ➤

黒トリュフとマッシュルームのリゾット
Black Truffle Risotto and Mushroom

➤ MAIN ➤

鯛の薪焼き ソースブルブラン
Wood Grilled Yellowtail with Beurre Blanc Sauce

or

国産牛フィレの薪焼き
Wood Grilled Japanese Beef Fillet Steak

➤ DESSERT ➤

本日のデザート
Dessert of The Day

10000(税込11000)/*person*

➤ AMUSE ➤

アミューズ5種 Assorted Amuse

旬野菜のスープ
Seasonal Vegetables Soup

本日の前菜
Amuse of The Day

鮮魚のカルパッチョ
Today's Cured Fish Carpaccio

国産牛ローストビーフ
Japanese Beef Roast Beef

キャンディーフォアグラ
Candy Foie gras

➤ SALAD ➤

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

➤ FISH ➤

甘鯛の松笠揚げ
"Matsukasa-Age" Crispy Fried Tilefish

➤ MAIN ➤

国産牛フィレの薪焼き
Wood Grilled Japanese Beef Fillet Steak

➤ DESSERT ➤

本日のデザート
Dessert of The Day

UPCHARGE +2000(税込2200)

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
Change available Homemade Dry-Aged Sirloin Steak

WINE MARIAGE

3000(税込3300)/*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*

4000(税込4400)/*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*

2500(税込2750)/*person*

フリーフロー 90分制

ビール、ワイン、カクテル各種
Beers, Wines, Various Cocktails