Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Grilled Swordfish with Early Summer Triple Sauce
メカジキのグリル 初夏のトリプルソース

Cold Beetroot Soup with Mascarpone
ビーツの冷製スープ マスカルポーネを添えて

Grilled Octopus with Spicy Crunch
真蛸のグリル スパイシークランチ

Grilled Lamb Rump with Lamb Stock Sauce
ラムランプのグリル ジュ・ダニョー

Grilled Tasmanian Beef Fillet with Red Wine Sauce +2,500
タスマニア産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

Maccha and Sweet Beans Mousse
抹茶とかのこ豆のムース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥13,000

*** 6 Dishes Course ***

Pate de Campagne with Mustard
パテドカンパーニュ マスタード添え

Grilled Swordfish with Early Summer Triple Sauce
メカジキのグリル 初夏のトリプルソース

Cold Beetroot Soup with Mascarpone
ビーツの冷製スープ マスカルポーネを添えて

Tandoori Grunt with Garlic and Oil Sauce
タンドリーイサキ アーリオオーリオソース

Grilled Tokyo Beef Sirloin with Red Wine Sauce
東京ビーフサーロインのグリル 赤ワインソース

Cherry Jubile The Grill on 30th style
チェリージュビレ The Grill on 30th 風

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥17,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy.

卵 Eggs / 乳 Milk / 小麦 Wheat / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / えび Shrimp / かに Crab / くるみ Walnut

※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices and inclusive of service charge and tax.