

Seasonal Dinner Course

*** 6 Dishes Course ***

Smoked Salmon Tartare with Melon Gazpacho
スモークサーモンのタルタル メロンガスパチョと共に

Pate de Campagne and Saltwort Salad
パテドカンパーニュとおかひじきのサラダ仕立て

Lentil and Tomato Potage
レンズ豆とトマトのポターージュ

Grilled Sea Bass with Garlic and Olive Sauce
スズキのグリル アーリオオーリオソース

Grilled Japanese Beef Sirloin with Red Wine Sauce
国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース

Cassata with Tropical Fruits
カッサータ トロピカルフルーツを添えて

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



¥17,000



*** 5 Dishes Course ***

Pate de Campagne and Saltwort Salad
パテドカンパーニュとおかひじきのサラダ仕立て

Lentil and Tomato Potage
レンズ豆とトマトのポターージュ

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

Grilled Australian Lamb Chop with "Jus D'agneau"
オーストラリア産ラムチョップのグリル ジュ・ダニョー

Grilled Japanese Black Wagyu Beef Fillet with Red Wine Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース +3,000

Tiramisu with Dark Cherry
ティラミス ダークチェリーを添えて

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



¥14,000

※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 are inclusive of service charge and tax.