

# Dinner Menu

## Seafood Platter

シーフードプラッター

Seafood Salad (Octopus, Shrimp, Japanese Scallop, Tuna, Avocado) & Mixed leaf Salad

シーフードサラダ(タコ、バナメイエビ、イタヤ貝、マグロ、アボカド)&ミックスリーフサラダ

### Hot Seafood Lineup

Norwegian Salmon

ノルウェーサーモン

Lobster

ロブスター

Swordfish

メカジキ

Mussel

国産大粒ムール貝

Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト



Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Please enjoy Seafood dishes with 3 kinds of Sauces

(Salsa Sauce, Iburigakko Tartare Sauce, Salpicon Sauce)

料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。

(サルサソース、いぶりがっこのタルタルソース、サルピコンソース)

2 people  
2名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,300 per guest.)

(1名様追加ごとに¥1,300円頂戴いたします。)

## Meat Platter

ミートプラッター

Caesar Salad with Tokyo Beef Raw Ham

東京ビーフ生ハムのシーザーサラダ

### Meat Lineup

Japanese Beef Ribeye

国産牛リブロース

Australian Lamb Chop

オーストラリア産ラムチョップ

Japanese Pork Shoulder Loin

青森県産 ガーリック豚肩ロース

Japanese Pork Frankfurt

黒部名水ポーク 粗挽きフランク

Grilled Vegetables, French Fries

グリル野菜、フライドポテト



Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Please enjoy Meat dishes with 3 kinds of Sauces

(Bigarade Sauce, Salasa Sauce, Tasmanian Mustard)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(ピガラードソース、サルサソース、タスマニアマスタード)

2 people  
2名様

¥26,000

(Additional ¥ 1,300 per guest.)

(1名様追加ごとに¥1,300円頂戴いたします。)

※入荷状況により食材の変更があります。

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.

★…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



小麦 卵 乳 そば 落花生 くるみ かに 甲殻類