

# Royal Roast Beef Course

ロイヤルローストビーフコース

～Dining19特製厚切りローストビーフを堪能したい方におすすめ～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

本日のシーフードオードブルプレート

Seafood Appetizer

フォアグラを使ったちょっと贅沢な温前菜

Hot Appetizer of Foie Gras

旬を味わう Dining19スープ

Seasonal Soup

19特製 厚切りローストビーフ スタンダードカット (約200g)

Roast Beef with Red Wine Sauce

※メインディッシュは人数分を合わせて大皿でのご提供となります。

※The main dish is served on one large plate. About 200g/1P

焼き菓子と氷菓

Galette & Ice

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥9,500

# Dining19 Special Course

ダイニング19スペシャルコース

～Dining19おすすめのコース 特製ローストビーフとお魚料理をたのしめます～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

旬の素材を使ったシェフ特製オードブル

Seasonal Appetizer

フォアグラを使ったちょっと贅沢な温前菜

Hot Appetizer of Foie Gras

季節の魚料理

Seasonal Fish of The Day

Dining19特製リブロースのローストビーフ 赤ワイン香るソース

Roast Beef with Red Wine Sauce

シェフがお贈りするデザートプレート

Special Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥9,500

# Chef's Recommended Course

シェフおすすめコース

～和牛をメインにした贅沢なコース。特別な日やご会食に～

シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

旬の素材を使ったシェフ特製オードブル

Seasonal Appetizer

フォアグラのソテーと季節野菜の共演

Hot Appetizer of Foie Gras

オマールエビの一皿 季節で変わるシェフ創作ソースで

Lobster Dish

黒毛和牛のグリル 黒トリュフのソース

Grilled Wagyu Beef with Truffle Sauce

デザート前の軽い一品

Avant Dessert

シェフがお贈りするデザートプレート または デザートパフォーマンス

Special Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥12,500

# Gran Course

## グランコース

～メイン料理を魚・ローストビーフからお選びいただけます～

### シェフよりご挨拶の小皿

Greetings from The Kitchen

### 本日のシーフードオードブルプレート

Seafood Appetizer

### 旬を味わう Dining19スープ

Seasonal Soup

### メインディッシュをお選びください

Your Choice of A Main Dish

Dining19特製リブロースのローストビーフ 赤ワイン香るソース

Roast Beef with Red Wine Sauce

または

or

### 季節の魚料理

Seasonal Fish of The Day

### シェフがお贈りするデザートプレート

Special Dessert

### コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥7,000

※ランチタイムに個室にてコースをお召し上がりの場合、メインディッシュはローストビーフをご案内しております。  
お肉が苦手なお客様は魚料理に変更可能です。ご予約の際にお申し付けください。

ローストビーフがお好きな方へ（グランコースのみ）  
For Roast Beef Lovers

ニューヨークカット 約300g / New York Cut About 300g + ¥3,800

プレミアカット 約400g / Premiere Cut About 400g + ¥5,800

※ローストビーフは量に限りがございます。状況によりご案内できかねる場合がございます。予めご了承ください。