

Casual Course

レストランよりご挨拶の小皿

Petit Starter

本日のオードブル3点盛り

Cold Appetizer

季節のスープ

Seasonal Soup

メインディッシュをお選びください

Main Dish

特製アンガス牛リブロースのロースト 赤ワイン香るソース

Roast Beef

又は

or

鮮魚と魚介の一皿

Fish Dish

サイドディッシュ

Side Dish Salad

季節のデザートと氷菓

Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥7,000

ローストビーフがお好きな方へ

スタンダードカット (200g) / Standard Cut (200g)	+	¥1,000
ニューヨークカット (300g) / New York Cut (300g)	+	¥2,800
プレミアカット (400g) / Premiere Cut (400g)	+	¥4,500

Special Course

レストランよりご挨拶の小皿
Petit Starter

シェフお勧め 本日のオードブル3点と彩りサラダ
Cold Appetizer

厳選素材を使った温かい前菜
Hot Appetizer

魚介類の一皿 野菜のピューレと共に
Seafood Dish

特製アングス牛リブロースのロースト
赤ワイン香るソース
Roast Beef

季節の果物を使ったデザートと氷菓
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥9,500

Chef's Recommended Course

レストランよりご挨拶の小皿
Petit Starter

シェフお勧め 本日のアンティパスト5点盛り
Cold Appetizer

厳選素材を使った温かい前菜
Hot Appetizer

魚介類の素材を生かした一皿
Seafood Dish

黒毛和牛の一品 季節の彩り野菜と共に
Wagyu Beef Dish

【和牛ボリュームアップ：70gにつき+¥3500】

デザート前の軽い一品
Avant Dessert

季節の果物を使ったデザートと氷菓
Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥12,500