

## CASUAL COURSE

レストランよりご挨拶の小品  
GREETINGS FROM THE KITCHEN

シェフお勧め本日のオードブル  
TODAY'S APPETIZER COLLECTION

季節のポタージュスープ  
SEASONAL POTAGE SOUP

メインディッシュをお選びください  
YOU CHOICE OF A MAIN DISH

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 RED WINE SAUCE

又は  
OR

旬鮮魚の一皿 シェフお勧めの調理法で  
SPECIAL FISH OF THE DAY

季節のデザート  
SEASONAL DESSERT

コーヒー又は紅茶  
COFFEE OR TEA

**¥5,500**

### お肉好きの方へ FOR MEAT LOVERS

スタンダードカット 約 <b>200g</b> / STANDARD CUT About <b>200g</b>	+	<b>¥1,400</b>
ニューヨークカット 約 <b>300g</b> / NEW YORK CUT About <b>300g</b>	+	<b>¥2,800</b>
プレミアカット 約 <b>400g</b> / PREMIERE CUT About <b>400g</b>	+	<b>¥4,200</b>
骨付きサーロイングリル 約 <b>450g</b> / BONE IN SIRLOIN GRILL About <b>450g</b>	+	<b>¥4,000</b>

表記価格に消費税を頂戴いたします。  
Prices are subject to consumption tax.

# SPECIAL COURSE

レストランよりご挨拶の小皿  
GREETINGS FROM THE KITCHEN

シェフお勧め本日のアンティパスト  
TODAY'S APPETIZER COLLECTION

厳選素材を使った温かいオードブル  
CHEF RECOMMENDED HOT APPETIZER

旬鮮魚の一皿 素材を生かした調理法で  
TODAY'S MARKET FISH

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 RED WINE SAUCE

季節のデザート  
SEASONAL DESSERT

コーヒー又は紅茶  
COFFEE OR TEA

**¥7,700**

表記価格に消費税を頂戴いたします。  
Prices are subject to consumption tax.

# CHEF RECOMMENDED COURSE

レストランよりご挨拶の小皿  
GREETINGS FROM THE KITCHEN

シェフお勧め本日のアンティパスト  
TODAY'S APPETIZER COLLECTION

厳選素材を使った温かいオードブル  
CHEF RECOMMENDED HOT APPETIZER

魚介類の一皿 素材を活かした調理法で  
TODAY'S MARKET SEAFOOD DISH

シェフ厳選黒毛和牛の一品 彩り野菜と共に  
SPECIAL "WAGYU" BEEF DISH

デザート前の軽い小皿  
AVANT DESSERT

季節のデザート  
SEASONAL DESSERT

コーヒー又は紅茶  
COFFEE OR TEA

**¥10,000**

表記価格に消費税を頂戴いたします。  
Prices are subject to consumption tax.