

5000YEN 6COURSE

(AMUSE+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT+DESSERT)

6000YEN 6COURSE

(AMUSE+STARTER+SESONAL+PASTA+AGING BEEF+DESSERT)

6500YEN 8COURSE

(AMUSE+SPOON+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT
+PRIME BEEF+DESSERT)

8500YEN 8COURSE

(AMUSE+SPOON+STARTER+SESONAL+PASTA+FISH OR MEAT
+PRIME BEEF 〈SIRLOIN〉 +DESSERT)

~STARTER~

アラスカサーモンとアヴォカドのタルタル



天然のおいしさを、アラスカから。

ALASKA SALMON/ SHALLOT/ AVOCADO/ CAPER/ CORNICHON

スパイスダックパテ

DUCK/ PORK/ ORIGINAL SPICE/ CAROTTE/ GINGER/ HUMMUS

フォアグラのドーム パッションフルーツソース

FOIE GRAS/ PASSION FRUIT/ MANGO/ MINT/ PISTACHIO

~SEASONAL~

季節を楽しむシンプルな一皿 SEASONAL DISH

~PASTA~

デトックス・パスタ 子槍イカと海老のレモン風味

DETOX PASTA/ LEMON/ SQUID/ SHRIMP/ GREAP FUIT

男爵とアーモンドのフィリングを詰めたラビオリ

仔羊の軽い煮込みのソースとココナッツの泡

LAMB/ ALMOND/ COCONUT/ ONION/ CARROTE/ CELERY

DINNER MENU

~FISH & MEAT~

グレモラータを詰めた小鯛のローストと帆立の香草パン粉焼
ケールのグリーンソース

SNAPPER/ SCALLOP/ KALE/ OLIVE/ LEMON/ PARSLEY

メキシカン骨付き豚ロースのグリル BBQソース

MEXICAN PORK LOIN/ CORN/ POLENTA/ BBQ SAUCE

アメリカンプライムビーフ腿肉のロースト

季節野菜を添えて (+1000YEN)

PRIME BEEF TOP ROUND/ MARKET VEGETABLE/ WINE

アメリカンプライムビーフ サーロインステーキ

ヴァン・ルージュ・ソース (+2000YEN)

PRIME BEEF SIRLOIN/ MARKET VEGETABLE/ WINE

~DESSERT~

レモンタルト

LEMON TART/ GINGER/ ALMOND

ラベンダーの薫る チョコレートムースとアメリカンチェリー
CHOCOLATE MOUSSE/ LAVENDER/ AMERICAN CHERRY

アイスクリームとソルベ

TODAY'S GELATO AND SORBET