

Course Menu

Amuse Bouche

Today's Amuse
本日のアミューズ

Appetizers

- Amberjack Carpaccio with Sherry Vinegar & Walnut Oil Vinaigrette
・カンパチのカルパッチョ シェリービネガーと胡桃オイルのビネグレット
- Mozzarella Burrata with Balsamic Sauce
・モッツアレラブッラータ 熟成バルサミコソース
- Smoked Atlantic Salmon Marinade
・桜チップで軽くスモークしたアトランティックサーモンマリネ
- Pate de Campagne
・パテ・ド・カンパーニュ
- Today's Soup
・本日のスープ

Pasta

Today's Pasta
本日のパスタ

Main Dish

メイン料理は下記よりお選びいただけます

- Roast Beef of Black Wagyu Sirloin
・黒毛和牛サーロインのローストビーフ グレイビーソース
- Today's Fish Dish
・本日のお魚料理

Dessert

Today's Dessert with Homemade Gelato
本日のデザート 自家製ジェラート添え

Cafe

Coffe or Tea
コーヒー or 紅茶

8,500

※当日の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。