

DINNER

Aperitif 食前酒	・Sparkling Wine スパークリングワイン	900	・White Mimosa ホワイトミモザ	900
	・Heineken ハイネケン	S 700 /M 900	・Mimosa ミモザ	900
	・Brooklyn Lager ブルックリンラガー	S 800 /M 1,000	・Kir Royal キールロワイヤル	1,000

Assorted Appetizers ※2 Orders Minimum 1P 1,200～

前菜盛り合わせ ※2名様より承ります

2 Kinds of Tacos (Pulled Pork & Grilled Chicken) 900

タコス2種 (プルドポーク&グリルチキン)

French Fries (Black Truffle Mayonnaise / Triple Cheese Sauce / Sweet Sour Cream) 750

フレンチフライ (黒トリュフマヨネーズ/3種チーズソース/スイートサワークリーム)

Sea Bream Escabeche 800

真鯛のエスカベッシュ

Blue Cheese Potato Salad with Homemade Bacon 800

ブルーチーズのポテトサラダと自家製ベーコン

Kadaifi-wrapped Sea Bream & Soft-shell Shrimp 1,300

真鯛のカダイフ巻き&ソフトシェルシュリンプ

Classic Cobb Salad Regular 1,500 / Small 900

クラシックコブサラダ

Classic Caesar Salad with Romaine Lettuce Regular 1,500 / Small 900

ロメインレタスのクラシックシーザーサラダ

Cheese Platter 3 Types 1,600 / 5 Types 2,400

チーズプラッター (3種/5種)

Today's Soup 700

本日のスープ

Today's Pasta 1,700

本日のパスタ

GOTTA Hamburger 1,700

GOTTAバーガー

Honey Lemon & Herb-marinated 1,800

Roast Satsuma Junzen Chicken

蜂蜜レモンとハーブでマリネしたぎつみ純然鶏のロースト

Lamb Stew with Mustard 1,900

仔羊のマスタード煮込み

Today's Fish Dish 2,900

本日のお魚料理

Black Angus Beef Sirloin Steak 2,900

ブラックアンガス牛のサーロインステーキ

Today's Gelato 640

本日のジェラート

Dutch Apple Pie 780

ダッチアップルパイ

Homemade Cheesecake 880

ホームメイドチーズケーキ

Classic Gâteau Chocolat 880

クラシックガトーショコラ

*There is a cover charge of 500yen per guest. ※テーブルチャージ代として¥500頂戴しております。

※表示価格は税込となります。〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

※Tax is included in the price. <For customers with food allergies> 1.Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2.Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3.Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.