

D I N N E R

G O T T A



GOTTA's DINNER COURSE

5,000

APPETIZERS

Assorted 3 kinds of Appetizers
前菜3種盛り合わせ

SALAD

Seasonal Fruits & Brie Cheese Salad
季節のフルーツとブリーチーズのサラダ

PASTA

Today's Pasta
本日のパスタ

MAIN DISH

メイン料理は下記より選びいただけます

Honey Lemon & Herb-marinated Roast Satsuma Junzen Chicken
蜂蜜レモンとハーブでマリネしたさつま純然鶏のロースト

Today's Fish Dish
本日のお魚料理

DESSERT

Today's Homemade Gelato
本日の自家製ジェラート

CAFE

Coffee
コーヒー

※表示価格は税込となります。※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。

※Tax is included in the price. ※Please note that the contents may vary depending on the availability of ingredients on the day.

COLD

Ceviche

セビーチェ 1,900

Homemade Bacon & Blue Cheese Potato Salad

自家製ベーコンとブルーチーズポテトサラダ 800

Chicken Liver Paste

鶏白レバーペースト 750

Charcuterie Platter (3 types)

シャルキュトリー3種盛り合わせ 1,600

Cheese Platter (3 types)

チーズ3種盛り合わせ 1,300
(ブリー・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ レッジャーノ)

HOT

Crab Cake with Crab Broth & Shallot Butter Sauce

クラブケーキ 蟹の出汁とエシャロットのバターソース 1,700

Gizzard Confit with Brown Butter & Corn

砂肝のコンフィ 焦がしバターとコーンの温サラダ 1,100

Smoked Salmon Trout & Corn Grits

厚切りサーモントラウトとコーングリッツの瞬間燻製 1,300

Baked Whelks with Bourguignon Butter

つぶ貝のブルギニョンバター焼き 1,400

Garlic Shrimp (4 pieces)

ガーリックシュリンプ 1,800

French Fries with Black Truffle Mayonnaise

フレンチフライ 黒トリュフマヨネーズ 800

SALAD

GOTTA's Cobb Salad

GOTTA's コブサラダ

1,800

Caesar Salad with Romaine Lettuce & Endive

ロメインレタスとアンディーブのシーザーサラダ

1,200

SOUP & BREAD

Today's Soup

本日のスープ

700

Garlic Toast on English Muffin

イングリッシュマフィンのガーリックトースト

750

PASTA

Red Snow Crab & Corn Spaghettini with Browned Butter

焦がしバターと紅ずわい蟹のコーンソース

1,900

Garlic & Olive Oil Spaghettini with Scallops & Mushrooms

帆立と茸のアーリオ・オーリオ カラスミと柚子の香り

1,800

Amatriciana Spaghettini with Smoked Chili

スモークチリ アマトリチャーナ

1,800

Ragout Fettuccine with Ground Beef & Pancetta

粗挽き牛肉とパンチェッタのラグーソース フェットチーネ

2,000



MAIN

Sirloin Steak of Black Angus Beef

ブラックアンガス牛のサーロインステーキ 400g 7,400
～赤ワインソース～

200g 3,900

Pork Chops BBQ Sauce 300g

ポークチョップ BBQソース 300g 3,200

Lamb Chops with Seasonal Vegetables

ラムチョップと季節野菜のロースト 4,200

Honey Lemon & Herb-marinated Roast Chicken

蜂蜜レモンとハーブでマリネしたさつま純然鶏のロースト 1,850

Today's Fish Dish

本日のお魚料理 2,900

GOTTA Hamburger

GOTTA バーガー 1,900



DESERT

Today's Gelato
今日のジェラート

750

Seasonal Pie
季節のパイ

900

Cheesecake
チーズケーキ

900

Classic Gâteau Chocolat
クラシックガトーショコラ

900

CAFE

Drip Coffee

ドリップコーヒー [エチオピア イルガチエフェ] 750

Iced Coffee

アイスコーヒー [エチオピア イルガチエフェ] 750

Espresso

エスプレッソ 700

Cafe Latte

カフェラテ (Hot/Iced) 850

HOT TEA

Organic Earl Grey

オーガニックアールグレイ 700



Chamomile Citrus Tea (Caffeine-free)

カモミールシトラスティー (ノンカフェイン) 700



Organic African Nectar Tea (Caffeine-free)

オーガニック アフリカネクタートーティー (ノンカフェイン) 700

SOFT DRINK

Orange Juice

オレンジジュース 800

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース 800

Tomato Juice

トマトジュース 800

Wilkinson Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール 800

Fuji Apple Juice

信州産ふじりんごジュース 900

G O T T A

※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。※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。
※There is a cover charge of 500yen per guest. ※Tax is included in the price.
※Please note that the contents may vary depending on the availability of ingredients on the day.

〈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。

<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.