

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。

Anniversary Course

Aperitif

Sparkling Wine
スパークリングワイン

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

Anniversary Plate
アニバーサリープレート

Cafe

Coffee 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。