



YEAR-END PARTY PACKAGE

PREFIX

5000

FIRST

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

OR

MEZZE PLATE

HUMMOUS・BABA GHANOUSH・FETTA & SUN DRIED TOMATOES・PITA
メッセプレート
フムス ババガナッシュ フェタチーズ&サンドライトマト ピタパン

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

TODAY'S MARKET FISH
本日の鮮魚

OR

TEPPAN GRILLED LOBSTER・BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER
オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックハーブバター +2500

OR

CHAR GRILLED HALF KYOTO CHICKEN
京都産ハーフチキンのチャージリル

OR

CHAR GRILLED JAPANESE PORK SHOULDER 300 GRAMS
国産ポーク肩ロース肉のチャージリル 300g

OR

CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 180 GRAMS
オーストラリア産 ブラックアングス ファイレステーキのチャージリル 180g

SIDES

PARIS MASH
パリ マッシュ

OR

STEAMED BROCCOLINI・LEMON THYME BUTTER
茎ブロッコリーのスチーム レモンとタイムのバター

OR

ROASTED CAULIFLOWER・ANCHOVY GARLIC
ローストカリフラワー アンチョビーガーリック

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

SEASON

6000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE
APPLE SALAD・CURRY AIOLI・MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ
アップルサラダ カレーアイオリ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN・CELERIAC PURÉE・PUMPKIN CHIPS & SEEDS
本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 根セロリのピューレ 南瓜のチップ&シード

OR

BASASHI
BAGNA CAUDA DRESSING・PARMESAN・SPROUT
馬刺し
バーニャカウダ ドレッシング パルメザン カイワレ

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S DRY AGED CUT 140 GRAMS
PARIS MASH・BROCCOLINI・WILD RICE PILAF
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
本日の特選熟成肉のチャージリル 140g
パリ マッシュ 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

OR

SEAFOOD PLATE
TODAY'S MARKET FISH・SCALLOPS・PRAWNS・MUSTARD SPINACH・ANCHOVY GARLIC
シーフードプレート
本日の鮮魚 ホタテ 海老 小松菜 アンチョビーガーリック

PREMIUM BEEF UPGRADES
プレミアムビーフセレクション

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS
オーストラリア産 レンジャーズヴァレー サーロイン ニューヨークカット 280g +2100

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +1700

WAGYU RUMP 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 200g +2000

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +4500

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +4800

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS
鴨のフォワグラ トッピング 80g +1600

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

SIGNATURE

8000

FIRST

LOCAL BOUTIQUE TOMATO
ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI-ROCKET
ローカルブティックマト
イタリア産パッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

OR

BEER BATTERED RED PRAWNS
APPLE SALAD・CURRY AIOLI
赤海老のピアバターフリット
アップルサラダ カレーアイオリ

SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ
SEARED DUCK FOIE GRAS・BRUSSELS SPROUTS・SHIITAKE CRACKER
京都産 チキンのコンソメ
鴨のフォワグラ 芽キャベツ 椎茸クラッカー

OR

SEAFOOD SAFFRON NAGE
TODAY'S FISH・SCALLOP・MUSSEL・DILL
シーフード サフランナーージュ
本日の鮮魚 ホタテ ムール貝 デイル

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE FILLET 140 GRAMS
PARIS MASH・BROCCOLINI・WILD RICE PILAF
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
本日の特選国産牛フィレ肉のチャージリル 140g
パリ マッシュ 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

OR

TEPPAN GRILLED LOBSTER
BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER・SPINACH
オマール海老の鉄板焼き
焦しレモン ガーリックハーブバター ホウレン草 +400

PREMIUM BEEF UPGRADES
プレミアムビーフセレクション

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +1900

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +2600

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS
鴨のフォワグラ トッピング 80g +1600

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

ENJOY FREE DRINKS

DINNER COURSE + 2500 (90MINS ALL YOU CAN DRINK)
コース料理 + ¥2,500 (90分制 飲み放題プラン)

DRINK MENU

SPARKLING WINE FOR KANPAI TOAST
スパークリングワイン (乾杯用)

WHITE・RED WINE
白・赤 ワイン

DRAFT BEER 生ビール
KIRIN ICHIBAN-SHIBORI
麒麟一番搾り

COCKTAILS
カクテル

VODKA TONIC
ウォッカトニック
GIN TONIC
ジントニック
CASSIS SODA
カシスソーダ
CAMPARI SODA
カンパリスーダ

MOSCOW MULE
モスコミュール
GIN BACK
ジンバック
CASSIS ORANGE
カシスオレンジ
CAMPARI ORANGE
カンパリオレンジ

SCREW DRIVER
スクリュードライバー
GIN RICKY
ジンリッキー
CASSIS GRAPE
カシスグレープ
SPUMONI
スパモーニ

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

ORANGE JUICE
オレンジジュース

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

OOLONG TEA
ウーロン茶

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10%のサービス料を加算させていただきます。