



Special Course

6000
FIRST

紅ズワイ蟹のクラブケーキ
レムラードソース ミント

SECOND

ニューイングランドクラムチャウダー

OR

OR

本日の鮮魚のカルパッチョ

パテ カンパーニュ

ガーデングリーン ローストレッドビーツ 洋梨のクリーム

リンゴのピクルス クリスピーピタ トマトとブルーンのジャム

MAIN

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー ブラックアングス フィレのチャージリル 150G
ホウレン草&バターナッツカッシュ ニョッキ セージ
赤ワインソース又はペッパーコーンソース

OR

シーフードプレート

本日の鮮魚 ホタテ 海老 秋茸のチャウダーソース

BEEF UPGRADES
ビーフセレクション

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

ニュージーランド産 リブアイ 280G +1700

特選和牛 ランプステーキ 200G +2000

本日の特選熟成肉 200G +2300

特選国産 フィレ 200G +4500

特選国産サーロイン 280G +4800

本日の和牛 M/P

DESSERT

パティシエスペシャル

紅茶もしくはコーヒーが含まれます



Special Course

8000

FIRST

ローカルブティックトマト
イタリア産パッファロー ポッコンチーニ ルッコラ

OR

赤海老のグリル
レムラードソース セロリ チャービル

SECOND

京都産 チキンのコンソメ
鶏胸肉の塩麹風味 ビーツのロースト イタリア産トリュフ

OR

塩鱈&ローストガーリックスープ
栗 秋茸 トリュフオイル

MAIN

本日の特選国産熟成肉のチャージグリル 200G
ホウレン草&バターナッツスカッシュ ニョッキ セージ
赤ワインソース又はペッパーコーンソース

PREMIUM BEEF UPGRADES
プレミアムビーフセレクション

特選国産 フィレ 200g +2700
特選国産サーロイン 280g +3000
本日の和牛 M/P

DESSERT

パティシエスペシャル
紅茶もしくはコーヒーが含まれます



Special Course

10000

FIRST

ローカルブティックトマト
イタリア産バッファロー ポッコンチーニ ルッコラ

OR

赤海老のグリル
レムラードソース セロリ チャービル

SECOND

京都産 チキンのコンソメ
鶏胸肉の塩麹風味 ビーツのロースト イタリア産トリュフ

OR

塩鱈&ローストガーリックスープ
栗 秋茸 トリュフオイル

FISH

殻付きハーフオマール海老の鉄板焼き
ハーブバターソース

MAIN

本日の特選国産熟成肉のチャージグリル
ホウレン草&バターナッツスカッシュ ニョッキ セージ
赤ワインソース又はペッパーコーンソース

PREMIUM BEEF UPGRADES
プレミアムビーフセレクション

特選国産 フィレ 200g +2700
特選国産サーロイン 280g +3000
本日の和牛 M/P

DESSERT

パティシエスペシャル
紅茶もしくはコーヒーが含まれます