



カジュアルコース
CASUAL COURSE

牛タンカルパッチョ&ローストポーク
ラビゴットソース

BEEF TONGUE CARPACCIO & ROAST PORK
WITH RAVIGOTE SAUCE

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

海老とマッシュルームアヒージョ

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

牡蠣とほうれんそうのグラタン

OYSTERS AND SPINACH GRATIN

牛ハラミグリル&フライドポテト

GRILLED BEEF SKIRT STEAK & FRENCH FRIES

トリフリゾット

TRUFFLE RISOTTO

デザート

DESSERT



Menu

スタンダードコース STANDARD COURSE

牛タンカルパッチョ&ローストポーク
ラビゴットソース

BEEF TONGUE CARPACCIO & ROAST PORK
WITH RAVIGOTE SAUCE

シーザーサラダ

CAESAR SALAD

海老とマッシュルームアヒージョ

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

牡蠣とほうれんそうのグラタン

OYSTERS AND SPINACH GRATIN

骨付き松阪ポークグリル&フライドポテト

GRILLED BONE-IN MATSUSAKA PORK LOIN & FRENCH FRIES

牛フィレとフォアグラのロッシェニ

BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI

トリフリゾット

TRUFFLE RISOTTO

デザート

DESSERT

Menu

プレミアムコース PREMIUM COURSE

牛タンカルパッチョ&ローストポーク
ラビゴットソース

BEEF TONGUE CARPACCIO & ROAST PORK
WITH RAVIGOTE SAUCE

殻付きウニとローストビーフ 『ウニク』
SEA URCHIN WITH SHELL AND ROAST BEEF

マッシュルームとルッコラのサラダ
WHITE MUSHROOM AND ARUGULA SALAD

鮮魚のムニエル レモンバターソース
OYSTERS AND SPINACH GRATIN

骨付き松阪ポークグリル&フライドポテト
GRILLED BONE-IN MATSUSAKA PORK LOIN & FRENCH FRIES

牛フィレとフォアグラのロッシーニ
BEEF TENDERLOIN AND FOIE GRAS ROSSINI

うなぎのリゾット
EEL RISOTTO

デザート
DESSERT