

2名様へ

COURSE MENU

2名様よりご注文いただける当日のコースメニュー

GRILL COURSE A

グリルコースA

ドリンク別 4,800 (税込)

アミューズ
Amuse

スモークサーモンのパルフェ
～いくらとキャビア添え～
Smoked salmon parfait
with salmon roe and caviar

本日の鮮魚のポアレ
～レモンバターソース～
Pan-Seared Fresh Fish of the Day
with Lemon Butter Sauce

ブラックアンガス牛ハラミの炭火焼
～フライドポテト添え～
Charcoal-Grilled Black Angus Skirt Steak
with french fries

本日のデザート
Dessert

GRILL COURSE B

グリルコースB

ドリンク別 6,000 (税込)

アミューズ
Amuse

A5黒毛和牛の『うにく』
～いくら・コンソメジュレ～
Roasted A5 Wagyu Beef
with Sea Urchin in Shell, Salmon Roe,
and Consommé Jelly

長谷川農産直送ホワイトマッシュルームと
ルッコラのサラダ～カラスミがけ～
White mushroom and arugula salad
- topped with dried mullet roe

豊洲直送 鮮魚のポアレ
～レモンバターソース～
Fresh fish poêlé from toyosu market
with lemon butter sauce

国産牛リブロースのグリル
～フライドポテト添え～
Japanese Beef Ribeye served
with french fries

トリュフリゾット
Truffle risotto

本日のデザート
Dessert

裏面にもコースメニューのご案内がございます。

※追加 2,000円 (税込) で飲み放題をご利用いただけます ※2名様から承ります

2名様～

COURSE MENU

2名様よりご注文いただける当日のコースメニュー

ROSSINI COURSE

ロッシーニコース

ドリンク別 8,000 (税込)

アミューズ

Amuse

A5黒毛和牛の『うにく』～いくら・コンソメジュレ～

Roasted A5 Wagyu Beef with Sea Urchin in Shell,
Salmon Roe, and Consommé Jelly

スモークサーモンのパルフェ ～いくらとキャビア～

Smoked salmon parfait with salmon roe and caviar

長谷川農産直送ホワイトマッシュルームとルッコラのサラダ

～カラスミがけ～

White mushroom and arugula salad - topped with dried mullet roe

豊洲直送 鮮魚のポアレ ～レモンバターソース～

Fresh fish poêlé from toyosu market with lemon butter sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

～トリュフソース～

Beef Tenderloin and Foie Gras Rossini with Truffle Sauce

鰻のリゾット

Eel risotto

本日のデザート

Dessert

裏面にもコースメニューのご案内がございます。

※追加 2,000円 (税込) で飲み放題をご利用いただけます ※2名様から承ります