

# GRAND COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。

*We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

## シーズナル ディナーコース SEASONAL DINNER COURSE

夏野菜 バーニャカウダ ラタトゥイユパイ添え  
*Seasonal Vegetables Bagna Cauda*

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～  
*Please choose the one you like among those.*

穴子 コンフィ & 焼き茄子  
*Conger Eel & Eggplant*

マグロ カマ コンフィ ニース風サラダ  
*Nicoise Salada with Tuna*

旬鮮魚 アクアパッツァ  
*Seasonal Seafood "Acquapazza"*

冷製パスタ ジェノベーゼ  
*Pasta Genovese (served cold)*

イベリコ豚 (炭火焼 or カツレツ)  
*Iberian Pork (Charcoal grill or Cutlet)*

又は *or*

バベットステーキ  
*Skirt Steak*

国産 羊 ブロシエット  
*Charcoal Grilled Japanese Lamb*

又は *or*

黒毛和牛ランプ 炭火焼  
*Japanese-Wagyu Beef Rump Steak*

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

¥12,100 /per person

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

¥14,300 /per person

## シェフズスペシャル ディナーコース CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

冷製 江戸崎かぼちゃのスープ と 穴子のフリット  
*Pumpkin Soup (served cold) & Conger Eel Fritter*

牛タン 赤ワイン煮  
*Ox Tongue Stewed in Red Wine*

常磐産 スズキ アクアパッツァ  
*Seasonal Seafood "Acquapazza"*

北海道産 冷製 毛蟹のパスタ  
*Hairy Crab Pasta*

うかい厳選 黒毛和牛 フィレの炭火焼き  
*Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Beef, Tenderloin*

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

¥18,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。  
*Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.*