

# WEEKDAY DINNER COURSE

冷製 とうもろこしスープ  
*Corn Soup (served cold)*

新じゃがいもサラダ ラスパドゥーラチーズ  
*Potato Salad with Raspadura Cheese*

丸ナス の ロースト  
*Roasted Eggplant*

冷製 ジェノベーゼパスタ  
*Genovese pasta (served cold)*

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

グラスデザート & カフェ  
*Glass Dessert & Cafe*

～ お肉料理のご追加も承ります。 ～  
*If you want you can add meat.* ～

※ お肉は お二人様でシェア出来ます。増量も承りますので是非スタッフにお尋ねください。

¥7,700 /per person



- |         |  |
|---------|--|
| +¥3,300 | イベリコ豚 炭火焼 100g<br><i>Iberian Pork 100g</i><br>( Can be shared by 2 people)                     |
| +¥6,600 | 黒毛和牛ランプ 炭火焼 100g<br><i>Japanese Wagyu-Beef Rump 100g</i><br>( Can be shared by 2 people)       |
| +¥8,800 | 黒毛和牛フィレ 炭火焼 100g<br><i>Japanese Wagyu-Beef Tenderloin 100g</i><br>( Can be shared by 2 people) |

※ 上記のコースはダイニング席でのご案内となります。個室でのご用意は出来かねますのでご了承ください。

※ The course will be served at a dining seat. We cannot accommodate private rooms, so please be aware of this.

# GRAND COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

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

## SEASONAL DINNER COURSE

冷製 とうもろこし スープ  
*Corn Soup (served cold)*

炙りベーコン シーザーサラダ  
*Caeser Salada with Grilled Bacon*

～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.*

穴子フリット エスカベッシュ  
*Conger Eel Fritters*

黒毛和牛 メンチカツ  
*Minced Wagyu-Beef Cutlet*

ラトウイユ 自家製アンチョビ  
*Ratatouille with Homemade Anchovies*

フッコ 丸ナス タジン  
*Sea Bass & Eggplant*

冷製 ジェノベーゼパスタ  
*Genovese pasta (served cold)*

イベリコ豚 炭火焼  
*Grilled Iberian Pork*

国産 羊 炭火焼  
*Charcoal Grilled Japanese Lamb*

又は *or*

又は *or*

黒毛和牛 ハンバーグ  
*Japanese-Wagyu Beef Hamburger Steak*

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

デザート & カフェ  
*Dessert and Cafe*

デザート & カフェ  
*Dessert and Cafe*

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

## CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

オマール海老 シーザーサラダ  
*Caeser Salad with Lobster*

サザエ ブルギニョン  
*Grilled Turban Shell*

冷製 とうもろこしスープ  
*Corn Soup (served cold)*

フッコ 丸ナス タジン  
*Sea Bass & Eggplant*

イカ レモン 冷製パスタ  
*Squid & Lemon Pasta (served cold)*

黒毛和牛 ランプ & フィレ 2種 炭火焼  
*Charcoal-Grilled Two Types of Japanese Wagyu Beef , Tenderloin & Rump*

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.*