

# 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.*