

# 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.