

WEEKDAY DINNER COURSE

季節 の 冷製スープ
Seasonal 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"

デザート & カフェ
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
<i>Iberian Pork 100g</i>
(Can be shared by 2 people) |
| +¥6,600 | 黒毛和牛ランプ 炭火焼 100g
<i>Japanese Wagyu-Beef Rump 100g</i>
(Can be shared by 2 people) |
| +¥8,800 | 黒毛和牛フィレ 炭火焼 100g
<i>Japanese Wagyu-Beef Tenderloin 100g</i>
(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

季節 の 冷製スープ
Seasonal 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

又は *or*

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

国産 羊 炭火焼
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 and Cafe

¥12,100 /per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

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

サザエ の 壺焼き ～ブルギニョンバター～
Grilled Turban Shell

季節 の 冷製スープ
Seasonal Soup (served cold)

常磐産スズキ と 丸ナス を タジン鍋で
Sea Bass & Eggplant

レモン香る イカ の 冷製パスタ
Squid & Lemon Pasta (served cold)

うかい厳選 黒毛和牛 ”フィレ と ランプ ” 2種の炭火焼き
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(13%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.