

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.