

ウィークデー ディナーコース  
**WEEKDAY DINNER COURSE**

夏野菜 バーニャカウダ ラタトゥイユパイ添え  
*Seasonal Vegetables Bagna Cauda*

季節の冷製スープ  
*Seasonal Soup (served cold)*

トロ茄子 の ロースト  
*Roasted Eggplant*

冷製パスタ ジェノベーゼ  
*Pasta Genovese (served cold)*

旬鮮魚 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<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ご一緒でお願い致します。

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

## シーズナル ディナーコース SEASONAL DINNER COURSE

夏野菜 バーニャカウダ ラタトゥイユパイ添え  
*Seasonal Vegetables Bagna Cauda*

～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 コンフィ & 焼き茄子  
*Conger Eel & Eggplant*

マグロ カマ コンフィ ニース風サラダ  
*Nicoise Salada with Tuna*

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

冷製パスタ ジェノベーゼ  
*Pasta Genovese (served cold)*

イベリコ豚 (炭火焼 or カツレツ)  
*Iberian Pork (Charcoal grill or Cutlet)*

国産 羊 ブロシエット  
*Charcoal Grilled Japanese Lamb*

又は *or*

又は *or*

バベットステーキ  
*Skirt Steak*

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

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

デザート & カフェ  
*Dessert & Cafe*

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

## シェフズスペシャル ディナーコース CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

冷製 江戸崎かぼちゃのスープ と 穴子のフリット  
*Pumpkin Soup (served cold) & Conger Eel Fritter*

牛タン 赤ワイン煮  
*Ox Tongue Stewed in Red Wine*

常磐産 スズキ アクアパッツァ  
*Seasonal Seafood "Acquapazza"*

北海道産 冷製 毛蟹のパスタ  
*Hairy Crab Pasta*

うかい厳選 黒毛和牛 フィレの炭火焼き  
*Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Beef, Tenderloin*

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.*