

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.