

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
<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.