

# DINNER COURSE

DINNER 5:30PM ~ 10:00PM (8:00PM L.O.)

定番  
メニュー



## LE POULET COURSE

炭火で焼き上げる肉質柔らかな銘柄鶏を骨付きで

アミューズ Amuse

海老のレモンパスタ Shrimp Lemon Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

本日の魚料理 Today's Fish Dish

ロティサリーチキン Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Cafe

6,600

人気の  
スペシャリテ



## CHEF'S SELECTION COURSE

芳醇な味わいのイベリコ豚と旨味あふれる地鶏

本日の前菜 Appetizer

釜揚げシラストマトパスタ Whitebait tomato Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老のポワレ Roasted Lobster

イベリコ豚と国産地鶏の盛り合わせ Iberico Pork and Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Cafe

8,800

自慢の  
贅沢コース



## SPECIAL DINNER COURSE

とろける美味しさの極上和牛と旨味あふれる地鶏

アミューズ Amuse

オマール海老のポワレ Roasted Lobster

季節のスープ Seasonal Soup

本日の魚料理 Today's Fish Dish

黒毛和牛と国産地鶏の盛り合わせ Kuroge Wagyu and Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Cafe

11,000