

DINNER COURSE

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

2名様より承ります。《We accept orders from 2 people.》

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

本日の前菜 Appetizer

桜エビのパスタ Sakura Shrimp Cream Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

鯛のロースト マデラソース Roasted Sea Bream

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
スペシャルティ



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

鯛のマリネ Marinated Sea Bream

生ハムと秋果実のシーザーサラダ Caesar Salad

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老のグラタン Lobster Gratin

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

本日の前菜 Appetizer

鯛のロースト マデラソース Roasted Sea Bream

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老のグラタン Lobster Gratin

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

※写真はイメージです。 ※当店の表示価格は全て税込です。
*All pictures shown are for illustration purpose only. *All prices include tax.