

# DINNER COURSE

DINNER 5:30PM ~ 9:30PM (7:30PM 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

釜揚げしらすトマトパスタ Whitebait and Tomato Sauce Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

鯛とヤリイカのポワレ Sauteed Red Snapper and Squid

ロティサリーチキン Rotisserie Chicken

デザート・カフェ Dessert and Coffee

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

ホワイトアスパラガスのポッシェ Poached White Asparagus

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老とヤリイカのグリユ Grilled Lobster and Squid

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 Coffee

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

ホワイトアスパラガスのポッシェ Poached White Asparagus

季節のスープ Seasonal Soup

オマール海老とヤリイカのグリユ Grilled Lobster and Squid

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 Coffee

11,000