

BAR & DINNER MENU

ディナーメニュー

ビール or ワイン、ドリンクセット

¥1,620

ビールまたはワイン 1 グラスと、

下記前菜（ハーフサイズ）より 2 品お選びいただけます。

プロシュート、ハーブサラミ、豚肩ロースのロースト、
フレンチフライ、真鯛のカルパッチョ、野菜のムース
自家製オリーブマリネ、バーニャカウダー、天使海老のフライ

ア・ラ・カルト

¥1,080

プロシュートプレート

フレンチフライ

真鯛のカルパッチョ

季節野菜のムース

自家製オリーブマリネ

バーニャカウダー

天使海老のフライ

メイン

¥2,700

オマール海老のロースト アメリケーヌ又はチリソース

豚肩ロースのロースト

特選牛のタリアータ

* 表示価格には消費税 8%が含まれております。

DINNER COURSE MENU

ディナーコースメニュー

¥3,888 (お一人様)

AMUSE アミューズブッシュ
COLD APPETIZER スモークサーモンと真鯛のカルパッチョ
SOUP OF THE DAY 本日のスープ
FISH 真鯛のポアレ オマール海老のソースとバジルの香り
MEAT 北海道産ポーク “夢の大地豚” の低温ロースト

¥5,800 (お一人様)

AMUSE アミューズブッシュ
COLD APPETIZER カツオとミニトマトのカッペリーニ
HOT APPETIZER アスパラガスと黒米 ガーリックフラン添え
FISH キングサーモンとレモンパン粉のロースト
MEAT 鴨のロースト レンズ豆と人参のピューレ

¥8,100 (お一人様)

AMUSE アミューズブッシュ
COLD APPETIZER かぶの海鮮カクテル
HOT APPETIZER 天使の海老のハラペーニョフライ ハワイ風
SOUP OF THE DAY 本日のスープ
FISH 真鯛のポアレ オマール海老のソース バジル風味
MEAT 特選サーロインステーキのロースト トリュフの香り

* 表示価格には消費税 8%が含まれております。