

DINNER MENU

ディナーメニュー

TAPAS タパス

¥500

自家製オリーブマリネ

フレンチフライ

自家製ピクルス

エスニック ローストナッツ

APPETIZER アペタイザー

¥800

プロシュートプレート

真鯛のカルパッチョ

バーニャカウダー

ハワイアン シュリンプサラダ

SEA FOOD シーフード

¥1,500

オマール海老のロースト アメリケーヌ
真鯛のポワレ 黒にんにくのナージュ仕立て

【+¥300 焼きリゾット】

MAIN DISH メインディッシュ

¥2,000

豚肩ロースのロースト

特選牛のステーキ

骨付き仔羊のハーブロースト

* 表示価格には消費税 8%が含まれております。

コースメニュー

¥3,800 (お一人様)

COLD APPETIZER ホタテとトマトのサラダ バジル風味
HOT APPETIZER たけのこのチーズリゾット
MEAT 北海道産“夢の大地豚”の低温ロースト
DESSERT 本日のデザート

¥5,800 (お一人様)

AMUSE アミューズブッシュ
COLD APPETIZER 長ねぎのローストサラダイタリア産プロシュートと共に
HOT APPETIZER シラスとトビウオのパスタ
FISH タラと旬菜のソテー マッシュルームソース
MEAT ニュージーランド産 骨付き仔羊のハーブロースト
DESSERT 本日のデザート

¥8,000 (お一人様)

AMUSE アミューズブッシュ
COLD APPETIZER ビーツのブルグルサラダ
HOT APPETIZER オマール海老といんげん 黒米のガレットを添えて
FISH スズキのポワレ カリフラワーのライムバターソース
MEAT 特選牛のロースト ローストガーリックポテトのロッシーニ仕立て
DESSERT 本日のデザート

* 表示価格には消費税 8%が含まれております。