

## DINNER MENU

### ディナーメニュー

\*\*\*

#### TAPAS タパス

ALL ¥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  
ローストナッツ エスニック仕立て  
ガーデンサラダ  
シーザーサラダ

\*\*\*

#### APPETIZER アペタイザー

ALL ¥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  
タコス春巻き

\*\*\*

#### SEA FOOD シーフード

ALL ¥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 黒にんにくのスープ仕立て  
【+¥300 焼きリゾット】

\*\*\*

#### MAIN DISH メインディッシュ

ALL ¥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

\*表示価格には別途消費税 8%が含まれております。

## COURSE MENU コースメニュー

¥3,800 PER PERSON

\*\*\*

AMUSE アミューズブッシュ

COLD APPETIZER 長ネギのローストサラダ イタリア産プロシュートと共に

FISH キングサーモンのスモーク 桜の木の香り

MEAT 大山鳥のロースト カボチャのシュペッツレ

【+¥300 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 PER PERSON

\*\*\*

AMUSE アミューズブッシュ

COLD APPETIZER アジとキヌアのタブレ

HOT APPETIZER カプレーゼのフリット

FISH 銀ガレイのジャガイモロール スモークパプリカのソースで

MEAT フランス産カモのムネ肉のロースト 人参のピューレ添え

【+¥500 アメリカ産特選牛のロースト】

DESSERT 本日のデザート

¥8,000 PER PERSON

\*\*\*

AMUSE アミューズブッシュ

COLD APPETIZER ホタテのムースとスモークサーモンのサラダ仕立て

HOT APPETIZER スイスチャードのチーズラビオリ ビーツのマリネと共に

FISH 真鯛のポワレ ネギのソテーとフライ オマール海老のソースで

MEAT 特選牛のロースト ローストガーリックポテトとビーツのフライ ロッシーニ仕立て

DESSERT 本日のデザート

\*表示価格には別途消費税 8%が含まれております。