

SPECIAL COURSE

6,000yen

(税込 6,600 yen)

【APPETIZER】

シャルキュトリ盛り合わせ

Assorted Charcuterie

薪焼きベーコンと彩野菜のロメインシーザーサラダ

Bacon and Colorful Vegetable Romaine Caesar Salad

鰯のクルード 薪の香り 柑橘のラヴィゴット

Yellowtail Crudo with a Hint of Wood Smoke, Citrus Ravigote

【PASTA】

シェフ気まぐれパスタ

Chef's Selection Pasta

【MEAT】

..... メインは下記よりお選びいただけます

You can choice the main menu below

みちのく鶏もも肉の薪焼き 薪焼き野菜

Wood Grilled Michinoku Chicken Thigh, Wood Grilled Vegetables

or

マグレ鴨ロースト +700yen

Roasted Magret de Canard

or

牛ハラミの薪焼き +1,100yen

Grilled Beef Hanger Steak

or

ドライエイジングサーロイン +2,500yen

Dry-Aged Sirloin Steak

or

国産牛フィレ肉の薪焼き +3,000yen

Japanese Beef Tenderloin

【DESSERT】

本日のアイス

Today's Ice Cream

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

TABLEAUX COURSE

8,800yen

(税込 9,680 yen)

【AMUSE】

淡路島産玉ねぎのブランマンジェ キャビア添え

Onion Blancmange, Caviar

【APPETIZER】

鰯のクルード 薪の香り 柑橘のラヴィゴット

Yellowtail Crudo with a Hint of Wood Smoke, Citrus Ravigote

自家製パテ・ド・カンパーニュ 旬野菜ピクルス

Homemade Pate de Campagne, Seasonal Vegetable Pickles

【FISH】

甘鯛の松笠揚げ ブイヤベースとサフランのリゾット

Matsukasa-style Crispy Tilefish, Bouillabaisse Jus, Saffron Risotto

【MEAT】

..... メインは下記よりお選びいただけます

You can choice the main menu below

マグレ鴨のロースト 薪焼き野菜 赤ワインソース

Roasted Magret de Canard, Wood Grilled Vegetables, Red Wine Sauce

or

牛ハラミの薪焼き +1,100yen

Beef Hanger Steak

or

ドライエイジングビーフサーロイン +2,500yen

House Dry-Aged Beef Sirloin Steak

or

国産牛フィレの薪焼き +3,000yen

Wood Grilled Japanese Beef Fillet Steak

【DESSERT】

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

PREMIUM COURSE

12,000yen

(税込 13,200 yen)

スパークリング付き

Sparkling Wine

【AMUSE】

淡路島産玉ねぎのブランマンジェ キャビア添え

Onion Blancmange, Caviar

【APPETIZER】

フォアグラのテリーヌ

Foie Gras Terrine

鰯のクルード 薪の香り 柑橘のラヴィゴット

Yellowtail Crudo with a Hint of Wood Smoke, Citrus Ravigote

牡蠣のベニエ

Oyster Beignets

【FISH】

甘鯛の松笠揚げ ブイヤベースとサフランのリゾット

Matsukasa-style Crispy Tilefish, Bouillabaisse Jus, Saffron Risotto

【MEAT】

ドライエイジングビーフサーロインのグリル

薪焼き野菜 赤ワインソース

Grilled Dry-Aged Sirloin, Wood Grilled Vegetables, Red Wine Sauce

【DESSERT】

本日のデザート

Today's Dessert

お茶菓子

Petit Fours

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

WINE MARIAGE

+3,000(3,300)/person

3種ワインのペアリング

スパークリングワイン1、白1、赤1

Sparkling Wine 1Glass,

White Wine 1Glass, Red Wine 1Glass

+3,000(3,300)/person

フリーフロー 120分制

ビール、ワイン(白、赤)、カクテル各種、ソフトドリンク各種

Beer、Wine(White,Red)、Cocktail、

Soft Drink