

1名様～

# COURSE MENU

1名様よりご注文いただける当日のコースメニュー

## GRILL COURSE

グリルコース

3,980  
(税込 4,378)

本日の前菜3種の盛り合わせ  
Assorted Appetizers of the Day (3 kinds)

季節の旬野菜のスープ  
Seasonal Vegetable Soup

鮮魚のポアレ  
～レモンバターソース～  
Pan-Seared Fresh Fish  
with Lemon Butter Sauce

牛ハラミの炭火焼  
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak

本日のデザート  
Dessert

## ROSSINI COURSE

ロッシーニコース

4,980  
(税込 5,478)

本日の前菜3種の盛り合わせ  
Assorted Appetizers of the Day (3 kinds)

季節の旬野菜のスープ  
Seasonal Vegetable Soup

鮮魚のポアレ  
～レモンバターソース～  
Pan-Seared Fresh Fish  
with Lemon Butter Sauce

牛ヒレとフォアグラのロッシーニ  
トリュフソース(ハーフサイズ)  
Rossini-Style Beef Tenderloin  
and Foie Gras (Half Portion)  
with Truffle Sauce

本日のデザート  
Dessert

※別途飲み放題はお一人様 2,500円(税込)からご利用いただけます。

※写真はイメージです。

週末限定

土日祝  
12:00  
~  
16:00

# COURSE MENU

1名様よりご注文いただける当日のコースメニュー

WEEKEND ONLY

## ROSSINI LUNCH COURSE

週末限定 ロッシーニランチコース

3,480

(税込 3,828)

本日の前菜3種の盛り合わせ  
Assorted Appetizers of the Day (3 kinds)

季節の旬野菜のスープ  
Seasonal Vegetable Soup

牛ヒレとフォアグラのロッシーニ  
トリュフソース(ハーフサイズ)  
Rossini-Style Beef Tenderloin and Foie Gras (Half Portion)  
with Truffle Sauce

本日のデザート  
Dessert

※写真はイメージです。