



Image for illustrative purposes only.
※写真はイメージです。

*Orders can be made from one person. *お一人様からご注文可能です

スタンダードコース
4,000円 (税込4,400)



Assorted Appetizers (3 kinds)
前菜3種盛り合わせ

Sweet potato potage
あま〜いさつまいもの
ポタージュ

Housemade Bread
自家製パン

Pan-seared John Dory
with Bouillabaisse Sauce
マトウダイのポワレ
〜ブイヤベースソース〜

Skirt Steak with Red Wine Sauce
牛ハラミ肉のステーキ
〜赤ワインソース〜

Today's Petit Four
本日の小菓子

ロッシーニコース
5,000円 (税込5,500)



Assorted Appetizers (3 kinds)
前菜3種盛り合わせ

Sweet potato potage
あま〜いさつまいもの
ポタージュ

Housemade Bread
自家製パン

Pan-seared John Dory
with Bouillabaisse Sauce
マトウダイのポワレ
〜ブイヤベースソース〜

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
with Truffle Sauce (Half Portion)
牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ 〜トリュフソース〜
(ハーフサイズ)

Today's Petit Four
本日の小菓子

プレミアムコース
7,000円 (税込7,700)



Luxurious Appetizers (3 kinds)
贅沢前菜3種の盛り合わせ

Sweet potato potage
あま〜いさつまいもの
ポタージュ

Housemade Bread
自家製パン

Pan-Seared Lobster (Half Portion)
オマール海老のポワレ
(ハーフサイズ)

Beef Fillet Rossini with Foie Gras
with Truffle Sauce (Half Portion)
牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ 〜トリュフソース〜
(ハーフサイズ)

Today's Petit Four
本日の小菓子

+2,000円 (税込) で 飲み放題をお付けできます！

スパークリング、白・赤ワイン、ビール、ハイボール、レモンサワー、自家製サングリア (赤)
カシス (ソーダ/オレンジ/ウーロン)、カンパリ (ソーダ/オレンジ/ウーロン)
レモネード、コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、炭酸水