

COURSE

2980 yen / person

→ AMUSE ←

アミューズ5種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

カボチャのスープ
Pumpkin Soup

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

カンパチのマリネ
Marinated Amberjack

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

→ SALAD ←

薪焼きベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Grilled Bacon

→ MAIN ←

大山鶏胸肉の薪焼き
Wood Grilled Daisen Chicken

→ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

3980 yen / person

→ AMUSE ←

アミューズ5種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

カボチャのスープ
Pumpkin Soup

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

カンパチのマリネ
Marinated Amberjack

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

→ SALAD ←

薪焼きベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Grilled Bacon

→ MAIN ←

USプライムハラミの薪焼き
Wood Grilled US Prime Skirt Steak

→ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert

5480 yen / person

→ AMUSE ←

アミューズ5種 Assortment of Amuse

フォアグラジュエリー
Foie Gras Candy

カボチャのスープ
Pumpkin Soup

牛肉のタルトレット
Tartelette Style Beef Steak Tartare

カンパチのマリネ
Marinated Amberjack

スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes

→ SALAD ←

薪焼きベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
with Grilled Bacon

→ RISOTTO ←

オータムトリュフのリゾット
Risotto with Autumn Truffles

→ MAIN ←

薪焼き国産銘柄牛のサーロインステーキ
Wood Grilled Japanese Beef Sirloin Steak

or
極上メカジキの薪焼き
Wood Grilled Swordfish Steak

→ DESSERT ←

本日のデザート
Today's Dessert



All prices are before tax / 価格は税別です