

A5rank Japanese black beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産【極上生ハム】の盛り合わせ

スペイン産 18ヶ月熟成ハモンセラノ
スペイン産 24ヶ月熟成イベリコ豚の最高峰ベジョータ

SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

ENTREE CHAUD

ぷりぷり海老とブロッコリーのアヒージョ - シェリー酒風味 -
自家製セミドライトマトのマルゲリータ風おつまみガレット

MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】うちもも肉のグリル
- 大分県産甘口醤油とエクストラヴァージンオリーブオイルのソース -

PASTA

トリュフ香る!たっぷりマッシュルームとキノコのクリームパスタ

DESSERT

バニラアイス
- 自家製キャラメルソースがけ -

FREE DRINK

飲み放題

Smoke Grill Course

スモークグリルコース

Menu

ENTREE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム
- トリュフの香り -

SALAD

自家製ローストビーフと季節フルーツのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

自家製!サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル - 瞬間スモーク -

PASTA

ヤリイカと魚醤のレモンパスタ
- アンチョビバターパン粉かけ -

DESSERT

キャラメルソースのプリン

Cheese Fondue Course

チーズフォンデュコース

Menu

ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノとペコリーノロマーノ・マッシュルーム
- トリュフの香り -

SALAD

合鴨とマッシュルームのグルメサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

ENTREE CHAUD

カリカリ!フライドポテト

GALETTE

ガレットの王道 コンプレット

MAIN

スイス産グリエールチーズのチーズフォンデュ
or
スペアリブの BBQ グリル

DESSERT

キャラメルソースのプリン

Lunch Cheese Fondue Course

ランチ チーズフォンデュコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -
キッシュフォレストイーヌ - キノコとドライトマトのキッシュ -
鴨むね肉のコンフィとドライアプリコット - オレンジバルサミコソース -

SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

燻製ホタテのプロヴァンス風ガレット

MAIN

HEARTHのクラシックチーズフォンデュ
- 焼き立てパンとグリル野菜 -

DESSERT

チョコ愛好家に送る 濃厚ショコラ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

Lunch Chef Special Course

ランチ スペシャルコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

季節鮮魚のカルパッチョ - たまり醤油とレモンのソース -
キッシュフォレストィーヌ - キノコとドライトマトのキッシュ -
鴨むね肉のコンフィとドライアプリコット - オレンジバルサミコソース -

SALAD

自家製ローストビーフとフルーツのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

燻製ホタテのプロヴァンス風ガレット

MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ランプのグリル - 瞬間スモーク -

PASTA

渡り蟹のトマトソースパスタ
- パルミジャーノがけ -

DESSERT

黒糖のクレマカタラーナ とバニラアイス

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶