

# 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 - サラダ仕立て -  
豚ひき肉と鶏レバーの自家製パテドカンパーニュと  
スペイン産【極上生ハム】の盛り合わせ

豚ひき肉と鶏レバーの自家製パテドカンパーニュ  
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  
ワインにピッタリ!レーズンのキャロットラペ  
レッドキャベツのピクルス

### ENTREE CHAUD

自家製セミドライマトのマルゲリータ風おつまみガレット  
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 -

### MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】ランプのグリル  
- 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

シェフの気まぐれミニデザート

# Roast Beef Course

ローストビーフコース

## Menu

---

### ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ

- 赤ワインビネガーソース -

### SALAD

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノのサラダ

- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

### ENTREE CHAUD

自家製セミドライマトのマルゲリータ風おつまみガレット

釜揚げシラスたっぷり キャベツのアンチョビソテー

### MAIN

リブアイロースの極厚ローストビーフ

- お醤油と赤ワインのソース -

### 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

シェフの気まぐれミニデザート