

Grilled Yonezawabuta Course

米澤豚グリルコース

Menu

ENTREE FROIDE

こだわり前菜5種盛り合わせ

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ

美桜鶏のテリーヌ

燻製香がたまらない スモーキーポテトサラダ

酸味を効かせた レッドキャベツのピクルス

お酒のお供に キャロットラペ

18ヶ月熟成!【スペイン産】味わいとコク ハモンセラノー

ENTREE CHAUD

HEARTHの隠れ一番人気 トリュフ香る カリッと!フライドポテト

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%

自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

MAIN

しっとりジューシー山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

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

FREE DRINK

飲み放題

Spencer Roll grill steak Course

牛リブローズコース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

低温調理の自家製ローストポーク - 粒マスタード添え -
大人のブリュレ仕立てハニーチーズ - ドライフルーツ入り -
豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ
鴨肉とフルーツのミルフィーユ - バルサミコソース -
ワインにピッタリ! キャロットラペ

豊洲直送! 本日鮮魚のカルパッチョ - サラダ仕立て -

ENTREE CHAUD

北海道多度志産そば粉100%
自家製セミドライトマトのマルゲリータ風クリスピーガレット
釜揚げしらすのアンチョビキャベツソテー

MAIN

牛リブローズのグリルステーキ - 西洋ワサビのソース -

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

FREE DRINK

飲み放題

A5rank Japanese black beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

黒毛和牛のローストビーフ

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ・ドライフルーツ入り・

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ・バルサミコソース・

ワインにピッタリ! キャロットラペ

豊洲直送! 本日鮮魚のカルパッチョ・サラダ仕立て・

ENTREE CHAUD

北海道多度志産そば粉100%

自家製セミドライトマトのマルゲリータ風クリスピーガレット

プリプリ海老とブロッコリーの熱々アヒージョ

MAIN

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリル・西洋ワサビのソース・

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

FREE DRINK

飲み放題

Chef Omakase Course

シェフおまかせ A5ランク 国産黒毛和牛コース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

国産黒毛和牛のローストビーフ

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ - ドライフルーツ入り -

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ - バルサミコソース -

ワインにピッタリ! キャロットラペ

ENTREE CHAUD

オマール海老と赤海老のビスク

FISH

豊洲直送! シェフ渾身の鮮魚のポワレ

- 濃厚なブルブランソース -

MEAT

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリ

- トリュフ香るペリゴールソースで -

DESSERT

シェフの気まぐれデザート 2種盛り合わせ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

Anniversary Course

アニバーサリーコース

Menu

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

国産黒毛和牛のローストビーフ

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ-ドライフルーツ入り-

豚挽肉と鶏レバーの田舎風パテ パテ・ド・カンパーニュ

鴨肉とフルーツのミルフィーユ-バルサミコソース-

ワインにピッタリ! キャロットラペ

ENTREE CHAUD

オマール海老と赤海老のビスク

FISH

豊洲直送! シェフ渾身の鮮魚のポワレ

- 濃厚なブルブランソース -

MEAT

【A5ランク 国産黒毛和牛】のグリル

- トリュフ香るペリゴールソースで -

DESSERT

シェフの気まぐれデザート 2種盛り合わせ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

Special Lunch Course

ランチ スペシャルコース

Menu

ENTREE 1

前菜盛り合わせ

豊洲直送! 本日鮮魚のカルパッチョ
鶏とキノコの年輪風 - ガランティーマ -
季節野菜の白ラタトゥイユ
ミニモッツアレラのカプレーゼ

SOUP

シェフ特製 本日スープのカプチーノ仕立て

MAIN

国産黒毛和牛のロースト - 季節野菜のグリルを添えて -
※お1人様+500円で A5 ランクの国産黒毛和牛に変更できます

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

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶