

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ーノ
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

ぶりぶ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! たっぶ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

Hearth Course

ハースコース

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
【卵・グリエールチーズ・ハム】

MAIN

スペアリブの BBQ グリル
- 自家製 BBQ ソース -

DESSERT

キャラメルソースのプリン

Lunch Spare ribs Course

ランチ スペアリブコース

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ヌ - キノコとドライマトのキッシュ -
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

自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

MAIN

スペアリブの BBQ グリル

- 自家製 BBQ ソース -

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ヌ - キノコとドライマトのキッシュ -
鴨むね肉のコンフィとドライアブリコット - 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

自家製!サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

MAIN

北海道産【亜麻仁牛】ラムブのグリル - 瞬間スモーク -

PASTA

ワタリガニと赤えびのクロスターチ

- リングイネ -

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