

# 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% ガレット

自家製セミドライトマトとオニオンシードルのコンプレット

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

8,000yen(税込)

# 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ピスク

### 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

6,600yen(税込)

# 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

6,600yen(税込)

# Spencer Roll grill steak Course

国産牛グリルコース

## 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% ガレット  
自家製セミドライトマトとオニオンシードルのコンプレット  
釜揚げしらすのアンチョビキャベツソテー

### MAIN

国産牛のグリル - 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

6,000yen(税込)

# 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! 味わいとコク【スペイン産】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

5,500yen(税込)

# Special Lunch Course

ランチ スペシャルコース

## Menu

### ENTREE

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 - ガランティーヌ -  
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 本日スープのカブチーノ仕立て

### GALETTE

北海道多度志産そば粉100%の選べるガレット

10種類~の中からお選びください。  
\* 2名様で1枚お選びいただけます

- 例)
- ・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
  - ・ 自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット
  - ・ 18ヶ月熟成! 味わいとコク【スペイン産】ハモンセラーノとたっぷりマッシュルームのガレット

### MEAT

- ・ 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 -
- ・ 牛リブロースのグリル (+500yen)
- ・ A5 ランク国産黒毛和牛 (+1,000yen)

### 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

3,190yen(税込)