



Dejeuner C

デジュネ C

アミューズブーシュ

Amuse Bouche

寒鯉のカルパッチョ グレープフルーツのビネグレット

Winter Yellowtail Carpaccio with Grapefruit Vinaigrette

松坂ポークのカサレーゼ風 スpagetti alla Casarecce

Matsuzaka Pork Spaghetti alla Casarecce

または or

うにと帆立貝のクリームリゾット コラトウーラの香り

Sea Urchin and Scallop Cream Risotto with Colatura Anchovy Flavor

真鯛のピルピル マドラス風味

Cod Simmered in Olive Oil “pil pil” Madras Flavor

牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト

Grilled Beef Sirloin with Roasted Seasonal Vegetables

または or

黒毛和牛ロースのグリル + ¥3,800

季節野菜のロースト添え 生姜風味のソース

Roasted Wagyu Beef Loin with Grilled Seasonal Vegetables and Ginger Sauce

デザート盛り合わせ

*ワゴンにてご用意させていただきます

Today's Dessert Platter

コーヒーと小菓子

Coffee & Petit Fours

¥9,000

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.