

## CHEF'S COURSE

6,800

### APPETIZER

Fresh Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette

鮮魚のカルパッチョ レモンヴァイネグレット

### HOT APPETIZER

Oven-Baked Jumbo Mushroom

ジャンボマッシュルームのオーブン焼き

### PASTA

Sicilian-style Spaghettini with Sardines

鯛のシシリア風スパゲッティーニ

### MAIN

Grilled Bone-in Lamb with Chimichurri Sauce

骨付きラム肉のグリル チュミチュリソース

OR

Grilled Japanese Beef Tenderloin (+1,500 yen)

国産牛フィレ肉のグリル (+1,500)

### DESSERT

Miyazaki Mango and Tropical Fruits with Coconut Meringue

宮崎マンゴーと南国フルーツ ココナッツメレンゲ

### COFFEE or TEA

coffee/tea

コーヒーもしくは紅茶