

CHEF'S COURSE

APPETIZER

Fish Carpaccio with Bottarga
鮮魚のカルパッチョとからすみ

HOT APPETIZER

Grilled Mashroom with Egg "Milanese"
キノコのグリル ミラネーゼ

PASTA

Spaghettoni with Sardine and Fennel
イワシとウイキョウのスパゲッティニ シチリア風

MAIN

Grilled Lamb with Chimichurri Sauce
骨付きラム肉のグリル チミチュリソース

OR

Grilled Beef with Truffle (+2,000)
黒毛和牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

DESSERT

Shine Muscat with Lemon and Mascarpone Cream
シャインマスカット レモンとマスカルポーネのクリーム

COFFEE or TEA

coffee/tea
コーヒーもしくは紅茶

AFTER DRINK

KNOTS COFFEE ROASTERS

Coffee

コーヒー

Espresso single / dubble

エスプレッソ

Cafe au Lait

カフェオレ

Cafe Latte

カフェラテ

+100

Soy Milk Latte

ソイラテ

+100

TEA

Iced Tea

アイスティー

Darjeeling / Earl Grey / Assam



ダージリン / アールグレイ / アッサム

Jasmine / Camomile / Lemongrass



ジャスミン / カモミール / レモングラス

Sereno Blended Tea

(Rooibos with Peach and Cherry Blossom)



セレーノブレンドティー

+100

All-day Blended Tea

(Assam, Jasmine and Oolong)



オールデイブレンドティー

+100