

CHEF'S COURSE

6,800

APPETIZER

Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette
寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

HOT APPETIZER

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

PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato
フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

MAIN

Grilled Wild Duck with Red Wine Sauce
紅茶鴨のグリル 赤ワインソース

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

Chestnut and Hazelnuts Montblanc
丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン

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 / double

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