

DINNER

APPETIZER

Burrata Cheese and Kiwi Fruit Caprese ブッラータチーズとキウイフルーツのカプレーゼ	2,100
 Amberjack Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette カンパチのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット	1,800
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,500
 Chef's Selection Vegetables "Bagna Cauda" さいたまヨーロッパ野菜研究会のバーニャカウダ	1,900
Avocado and Broccoli with Basil Marinade アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,600
Prosciutto フランス産ハム	900

HOT APPETIZER

Calamari Fritti カラマリのフリット	1,500
 Green Asparagus Milanese グリーンアスパラガスのミラネーゼ	1,700
Steamed Blue Mussels in White Wine フレッシュムール貝の白ワイン蒸し	1,900
Truffle & Cheese French Fries トリュフ&チーズのフライドポテト	900
Lamb and Avocado Tacos ラムとアボカドのタコス	800 / 1P
Focaccia フォカッチャ	400 / 2P

CHEF'S COURSE

6,800

AMUSE

黒トリュフのポテトパイ

APPETIZER

カンパチのカルパッチョ

HOT APPETIZER

グリーンアスパラガスのミラネーゼ

PASTA

鱈とフェネルのシチリア風スパゲッティーニ

MAIN

※下記よりお選びください

鴨肉のグリル ヴァインコットソース

ラムのグリル チミチュリソース (+700)

近江牛のグリル (+2,000)

DESSERT

西表島産ピーチパイとココナッツのアイスクリーム

COFFEE or TEA

コーヒーもしくは紅茶

TASTING COURSE

4,500

APPETIZER

カンパチのカルパッチョ

PASTA

牛肉のポロネーゼ フェットチーネ

MAIN

※下記よりお選びください

三元豚のグリル ヴァインコットソース

牛ミズジのグリル(+1,500)


DESSERT

マスクメロンとバニラのパンナコッタ

COFFEE or TEA

コーヒーもしくは紅茶


PASTA & RICE

Potato and Green Beans with Genovese 新じゃがいもとインゲンのジェノベーゼ	1,500
Fettuccine with Beef Bolognese 牛肉のポロネーゼ フェットチーネ	1,700
 Spaghettini with Eggplant and Smoked Cheese "Arrabbiata" ナスと燻製チーズのアラビアータ スパゲッティーニ	1,600
Risotto with Broad Beans and Pecorino Cheese 空豆とペコリーノのリゾット	1,700

MAIN

Grilled "Omi" Wagyu Beef 近江牛のグリル	5,300
Grilled Beef Top Blade 牛ミスジのグリル	3,500
 Grilled Domestic Chicken Thigh Diavola Style 国産鶏もも肉のグリル ディアボラ風	2,700
Grilled Lamb with Chimichurri Sauce ラムのグリル チミチュリソース	3,000
Grilled Salmon with Anchovy Cream Sauce サーモンのグリル アンチョビクリームソース	2,400
Grilled and Instant Smoked Pork Loin 三元豚ロースの燻製グリル	2,500

DESSERT

 Pistachio Tiramisu ピスタチオのティラミス	1,000
sereno Pudding sereno プリン	800
Strawberry Mille-Feuille 苺のミルフィーユパイ	1,100
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900
Assorted Ice Cream アイスクリームの盛り合わせ	500



WiFi | markgrand-2022

WiFi Pass | 0486011111

Instagram