



SEASONAL

3,500

APPETIZER

Salad of Bonito and Seasonal Vegetables
カツオと旬野菜のサラダ

SOUP

Chilled Sweet Corn Soup
焼きとうもろこしの冷製ポタージュ

PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Spaghettni with Pork and Eggplant Arrabbiata
豚肉と茄子のアラビアータ スパゲッティーニ
Fettuccine with Salmon and Zucchini in Lemon Cream Sauce
サーモンとズッキーニのレモンクリーム フェットチーネ
Fettuccine with Fresh Sea Urchin Cream Sauce (+500)
生雲丹のクリームソース フェットチーネ (+500)

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Pork Loin with Brown Butter Sauce
豚肩ロースのグリル 焦がしバターソース
Grilled Swordfish with Summer Vegetable Ratatouille
メカジキのグリル 夏野菜のラタトゥイユ
Grilled Beef Misuji (+1,500)
牛ミスジのグリル (+1,500)

DESSERT

※下記よりお料理をお選びください

White Peach and Fromage Blanc Ice Cream
白桃とフロマージュブランのアイスクリーム
Lemon Tiramisu
レモンのティラミス
Assorted ice Cream
アイスクリームの盛り合わせ
Basque Cheesecake (+300)
バスクチーズケーキ(+300)

Coffee or Tea
コーヒーもしくは紅茶

CHEF'S

6,800

AMUSE

Potato Pie with Black Truffle
黒トリュフのポテトパイ

APPETIZER

Amberjack Carpaccio
カンパチのカルパッチョ

HOT APPETIZER

Deep-fried Conger Eel with Marinated Aromatic Vegetables
穴子のフリット 香味野菜のマリネ

PASTA

Spaghettni with Sardines and Fennel, Sicilian Style
鰯とフェネルのシチリア風スパゲッティーニ
Spaghettni with Pork and Eggplant Arrabbiata
豚肉と茄子のアラビアータ スパゲッティーニ

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Grilled Duck with Vincotto Sauce
鴨肉のグリル ヴィンコットソース
Grilled Lamb with Chimichurri Sauce
ラムのグリル チミチュリソース (+700)
Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin (+2,000)
黒毛和牛サーロインのグリル (+2,000)

DESSERT

Shine Muscat and Crémét d'Anjou
シャインマスカットとクレームダンジュ

Coffee or Tea
コーヒーもしくは紅茶