



SEASONAL

3,500

APPETIZER

Swordfish Salad

メカジキのサラダ仕立て

SOUP

Sweet Potato Potage

さつまいものポタージュ

PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Beef & Autumn Eggplant Bolognese with Fettuccine

牛肉と秋茄子のボロネーゼ フェットチーネ

Spaghetтини with Bacon & Mushroom Cream Sauce

秋茸とベーコンのクリームソース スパゲッティーニ

Fettuccine with Fresh Sea Urchin Cream Sauce +500

生うにのクリームソース フェットチーネ +500

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

Chicken Cutlet with Herb Garlic Butter Sauce

チキンのカツレツ 香草ガーリックバターソース

Grilled Salmon with Vin Blanc Sauce

サーモンのグリル ヴァンブランソース

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

Kogyoku Apple Tarte Tatin with Fromage Blanc Gelato

紅玉のタルトタタン フロマージュブランのジェラート

Hazelnut Tiramisu

ヘーゼルナッツのティラミス

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

Beef Ragu & Cheese Potato Pie

牛ラグーとチーズのポテトパイ

APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio with Yuzu Vinaigrette

真鯛のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

HOT APPETIZER

Black Maitake Mushroom Milanese

黒舞茸のミラネーゼ

PASTA

※下記よりお料理をお選びください

Beef & Autumn Eggplant Bolognese with Fettuccine

牛肉と秋茄子のボロネーゼ フェットチーネ

Yanagi Octopus & Olive Tomato Sauce, Luciana Style

柳蛸とオリーブのトマトソース ルチアーノ風

Linguine Vongole Bianco with Sea Urchin and Clams +700

生うにとあさりのボンゴレビアンコ +700

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 いちじくヴィンコットソース

Grilled Lamb with Chimichurri Sauce +700

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

Tamba Chestnut Mont Blanc with Milk Gelato

丹波栗のモンブラン ミルクのジェラート

Coffee or Tea

コーヒーもしくは紅茶