

2026年1月5日～

Marble Set

17:00～22:00 (20:00 LO)

お一人様 ¥7,500(税サ込) (2～10名様・2時間制・前日までの要予約)

Food

Mashed Potatoes & Bacon Canapés
マッシュポテトとベーコンのカナッペ

3 kind of Olive Pinchos
オリーブ3種のピンチョス

Marinated Octopus, Escabeche Sauce
タコのマリネ エスカベッシュソース

Cauliflower Blancmange
カリフラワーブランマンジェ

Herb Marinated Duck
鴨のハーブマリネ

Red Sea Bream Poêlé with Creamy Fish Sauce
真鯛のポワレ
魚の出汁香るクリームソース

Grilled Australian Beef Sirloin Red Wine Vinegar Sauce
オーストラリア産サーロインのグリエ
赤ワインヴィネガーソース

Drink Free Flow

キリン一番搾り 白ワイン 赤ワイン グレンモーレンジ
ジン ウオッカ テキーラ ラム
カンパリ カシス ピーチ アブリコット アマレット

キリン GREEN'S FREE
オレンジ グレープフルーツウーロン茶 ジンジャエール コーラ
トニックウォーター 他ノンアルコールカクテル数種

Appetizer

Cauliflower Blancmange
カリフラワーブランマンジェ

1,430

Mashed Potatoes & Bacon Canapés
マッシュポテトとベーコンのカナッペ

1,430

Marinated Octopus, Escabeche Sauce
タコのマリネ エスカベッシュソース

1,430

Today's Assorted Appetizers
本日の前菜盛合せ

2,200

Today's Carpaccio
本日の魚のカルパッチョ

1,430

French Fries
ポテトフライ

1,320

Salad

Classic Caesar Salad with Romaine Lettuce
ロメインレタスのクラシック シーザーサラダ

1,540

Smoked Salmon Salad
スマokedサーモンサラダ

1,760

Bagna Cauda
バニヤカウダ

1,870

Main Dish

Chorizo
チヨリソー

2,420

Red Sea Bream Poêlé with Creamy Fish Sauce
真鯛のポワレ 魚の出汁香るクリームソース

1,980

Grilled Australian Beef Sirloin Red Wine Vinegar Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ 赤ワインヴィネガーソース

4,730

Cheese

Bloomy Rind or Blue or Semi-hard
ホワイト or ブルー or セミハード

各880

Three Kinds of Assorted Cheese with Honey and Walnut Bread
チーズ三種盛り合わせ ハチミツとくるみパン

2,640

Ham

Salami
サラミ

1,100

Assorted 3 kinds of Cold Meat
冷製肉三種盛り

2,200

Meal

Porcini Mushroom Ravioli
ボルチニ茸のラビオリ

3,520

Premium Beef Fillet Steak Sandwich
プレミアム ビーフフィレステーキサンドwich

4,730

Spicy Keema Curry Rice
スパイシー キーマカレーライス

1,980

Other

Tomato Salsa with Tortilla Chips or Olives
トマトサルサ&トルティアチップス or オリーブ

各880

Garlic Toast
ガーリックトースト

770

Dessert

Today's Dessert
本日のデザート

1,650

お米は全て国産米を使用しております
表示価格は税込です
別途、サービス料10%を頂戴します