

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  
真鯛のボワレ  
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 ウォッカ テキーラ ラム  
カンバリ カシス ピーチ アプリコット 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

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

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

Today's Assorted Appetizers  
本日の前菜盛合せ

Today's Carpaccio  
本日の魚のカルパッチョ

French Fries  
ポテトフライ

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

Smoked Salmon Salad  
スモークサーモンサラダ

Bagna Cauda  
バーニャカウダ

Main Dish

Chorizo  
チョリソー

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

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

Cheese

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

Three Kinds of Assorted Cheese with Honey and Walnut Bread  
チーズ三種盛り合わせ ハチミツとクルミパン

Ham

Salami  
サラミ

Assorted 3 kinds of Cold Meat  
冷製肉三種盛り

Meal

Porcini Mushroom Ravioli  
ボルチーニ茸のラビオリ

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

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

Other

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

Garlic Toast  
ガーリックトースト

Dessert

Today's Dessert  
本日のデザート

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