

2025 年 7 月 1 日～

Marble Set

17:00～22:00 (20:00 LO)

お一人様 ¥7,500(税込) (2～10名様・2時間制)

Food

Avocado Tartare Canape ×Smoked Paprika Powder
アボカドタルタルのカナッペ × スモークパプリカパウダー

Chilled Potato Soup ×Smoked Paprika Powder
ジャガイモの冷製スープ × ブラックベッパー
Greter Amberjack Ceviche × Garlic, Coriander and Lime
カンパチのセビーチェ × ガーリック・コリアンダー・ライム

Baby Shrimp × Summer Vegetables Jelly
小海老 × 夏野菜のコンソメジュレ

Herb Grilled Chicken Breast
×

Japanese Chilli Mix, Dukkha Spice and Cajun Spice
ハーブ香る国産鶏のグリエ

×

七味唐辛子・デユカス・パイプ・ケイジャンスパイス

Himedai Bream Poee × Rosemary, Basil and Oregano
ヒメダイのポワレ × ローズマリー・バジル・オレガノ

Grilled Australian Beef Sirloin × Harissa Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ × アリッサソース

Drink Free Flow

麒麟一番搾り 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
カンパリ カシス ピーチ アプリコット アマレット

麒麟 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

Chilled Potato Soup
ジャガイモの冷製スープ

Baby Shrimp and Summer Vegetables Jelly
小海老と夏野菜のコンソメジュレ

Herb Grilled Chicken Breast
ハーブ香る国産鶏モモ肉のグリエ

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

Himedai Bream Poêlé with Herb Tomato Sauce
ヒメダイのポワレ ハーブトマトソース

Grilled Australian Beef Sirloin with Harissa Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ アリッサソース

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