

2025 年 10 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・前日までの要予約)

Food

Tomato Salsa and Corn Tortilla Chips
トマトサルサとコーントルティーヤチップス

Sautéed Mushrooms Balsamic Marinade
3種のキノコソテー バルサミコモマリネ

Sous vide Sliced Japanese Chicken Breast
Japanese Barbecue Sauce

低温調理した国産鶏ムネ肉のスライス
和風バーベキューソース

Colorful Vegetables with Squid with Pollock Roe Cream Sauce
彩り野菜とイカ

タラコクリームソースあえ

Pumpkin Mousse Graham Tart

カボチャのムース グラハムタルトに詰めて

Atlantic Salmon Poêlé Saffron Cream Sauce

アトランティックサーモンのボフレ

サフランクリームソース

Grilled Australian Beef Sirloin Green Pepper Sauce

オーストラリア産サーロインのグリエ

グリーンペッパーソース

Drink Free Flow

キリン一番搾り 白ワイン 赤ワイン グレンモーレンジィ
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

Sautéed Mushrooms Balsamic Marinade
3種のキノコソテー バルサミコモマリネ

Colorful Vegetables with Squid with Pollock Roe Cream Sauce
彩り野菜とイカ タラコクリームソースあえ

Sous vide Sliced Japanese Chicken Breast Japanese Barbecue Sauce
低温調理した国産鶏ムネ肉スライス 和風バーベキューソース

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

Atlantic Salmon Poêlé Saffron Cream Sauce
アトランティックサーモンのボフレ サフランクリームソース

Grilled Australian Beef Sirloin Green Pepper Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ グリーンペッパーソース

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