

中華料理のスタイル

2024年7月1日～

Marble Set

17:00～22:00 (20:00 LO)
 各一人様 ¥7,500 (税込) (2～10名様・2時間制)

Food

Tomato Salsa & Tortilla Chips
 トマトサルサとトルティヤチップ

Lomi-lomi Salmon
 ロミロミサーモン

Vinegar Marinated Mahi Mahi
 マヒマヒのビネガーマリネ

Sea Bram Poke
 真鯛のポキ

Garlic Shrimp
 ガーリックシュリンプ

Snapper Poele with Tomato Sauce
 ひめ鯛のポワレ ソーストマト

Grilled Australian Beef Loin with French Fries
 オーストラリア産牛ロースのグリエ フライドポテト添え

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
 カンパリ 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 アップル クランベリー
 ウーロン茶 ジンジャエール コーラ トニックウォーター

Appetizer

Garlic Shrimp
 ガーリックシュリンプ 660

Lomi-lomi Salmon
 ロミロミサーモン 660

Vinegar Marinated Mahi Mahi
 マヒマヒのビネガーマリネ 660

Today's Carpaccio
 本日の魚のカルパッチョ 880

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
 スモークサーモンサラダ 1,760

Bagna Cauda
 バーニャカウダ 1,870

Main Dish

Chorizo
 チョリソー 1,320

Snapper Poele with Tomato Sauce
 ひめ鯛のポワレ トマトソース 1,980

Grilled Australian Beef Loin with Red Wine Vinegar Sauce
 オーストラリア産牛ロースのグリエ 赤ワインビネガーソース 4,730

Cheese

Bloom Rind or Blue or Semi-hard
 ホワイト or ブルー or シェーブル or セミハード or ウォッシュ 各880

Three Kinds of Assorted Cheese with Honey and Walnut Bread
 チーズ三種盛り合わせ ハチミツとクルミパン 2,640

Ham

Salami
 サラミ 660

Assorted 3 kinds of Cold Meat
 冷製肉三種盛り 2,200

Meal

Porcini Mushroom Ravioli
 ボルチーニ茸のラビオリ 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ウィッチ 4,730

Spicy Keema Curry Rice
 スパイスー キーマカレーライス 1,980

Other

Tomato Salsa with Tortilla Chips or Pickled Vegetables or Olives
 トマトサルサ&トルティヤチップス or 野菜のピクルス or オリーブ 各660

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