

2025年1月6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)

Food

Cajun Flavored Spaghetti Pretzels
カリカリ揚げパスタ ケイジャン風味
Breadsticks with Prosciutto and Grana Padano Cheese
生ハムグリッシーニ グラナ・パダーノ

Herb Marinated Squid
イカのハーブマリネ

Spanish Omelette with Aurora Sauce
スパニッシュオムレツ オーロラソース

Gizzard Confit
砂肝のコンフィ

3 Kinds of Pitted Olives
3種のピテットオリーブ

Swordfish Poêlé with Saffron Clam Sauce
メカジキのポワレ
サフラン香るクラムソース

Grilled Australian Beef Sirloin
Whole Grain Mustard Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ
粒マスタードソース

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

Herb Marinated Squid
イカのハーブマリネ 660

Spanish Omelette with Aurora Sauce
スパニッシュオムレツ 660

Gizzard Confit
砂肝のコンフィ 660

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 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

Swordfish Poêlé with Saffron Clam Sauce
メカジキのポワレ サフラン香るクラムソース 1,980

Grilled Australian Beef Sirloin with Whole Grain Mustard Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ 粒マスタードソース 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
スパイシー 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&トルティアチップス 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