

2025年1月6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

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

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 ジンジャーエール コーラ トニックウォーター

## 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&トルディアチップス 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