

2025 年 4 月 1 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

Red Sea Bream Mariné with Daikon Radish Yuzu Soy Sauce
真鯛のマリネ おろし柚子醤油ソース
Orange Flavored Carrot Râpées
オレンジ香るキャロットラペ
Chicken Breast with Curry Sauce
低温調理した国産鶏胸肉 カレーソース
Milano Salami Slices
ミラノサラミスライス

Spanish Mackerel Poêlé with Green Peas Cream Sauce
サワラのポワレ
グリーンピース香るクリームソース

Grilled Australian Beef Sirloin
Red Wine Vinegar Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ
赤ワインヴィネガーソース

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

Red Sea Bream Mariné with Daikon Radish Yuzu Soy Sauce
真鯛のマリネ おろし柚子醤油ソース

Orange Flavored Carrot Râpées
オレンジ香るキャロットラペ

Chicken Breast with Curry Sauce
低温調理した国産鶏胸肉 カレーソース

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

Spanish Mackerel Poêlé with Green Peas Cream Sauce
サワラのポワレ グリーンピース香るクリームソース

Grilled Australian Beef Sirloin with Red Wine Vinegar Sauce
オーストラリア産牛サーロインのグリエ 赤ワインヴィネガーソース

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