

”平日限定”
SÉLECTION

¥4980(税込5478)

以下メニューは、とある日のコース内容です
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ プーシュ
AMUSE-BOUCHE

”鮭フェア”ビーツ麴でマリネしたミナミマグロのサラダ 軽やかな紅芯大根のムースと共に
BEET AND TUNA SALAD WITH RED DAIKON MOUSSE

レモンとスターアニス香る 牛タン of 軽いプレゼ
STEWED BEEF TONGUE WITH THE FLAVOR OF LEMON AND STAR ANISE

お好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理
TODAY'S FISH DISH

鴨胸肉のロースト ホワイトバルサミコヴィネガーとピンクグレープフルーツのソースクーリ
ROASTED DUCK BREAST WITH WITE BALSAMIC AND BLOOD PINK GRAPEFRUIT SAUCE

US産牛ハラミのグリエ ホワイトワインビネガーとマスタードのラヴィゴットソース
GRILLED U.S. SKIRT STEAK WITH WHITE WINE VINEGAR AND MUSTARD SAUCE

本日の牛肉料理
TODAY'S BEEF DISH

藁で香りと火を入れたニュージーランド産仔羊背肉 燻製にした藁をアンフィゼした仔羊のエッセンス
HAY-SMOKED NEW ZEALAND LAMB SADDLE ESSENCE OF LAMB INFUSED WITH SMOKED HAY

コースにプラス料金を頂戴致します

カナダ産オマール海老と季節野菜のポワレ 本日のスタイルで +2400 (2640)
LOBSTER WITH SEASONAL VEGETABLES ,PREPARED IN TODAY'S STYLE

デザート
DESSERT

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)