

# Appetizer

サラダバー	1900
バイタリティーサラダ ピーツ、スプラウト、ファッコ、スナップエンドウ、ブロッコリ、ミニトマト、ロメイン、フェタチーズ、ヨーグルトドレッシング	2000
セラノハム オリーブとマッシュルームのタブナード、パルメザン	2100
コールドカット パルマハム、ミラノサラミ、モルタデラ、セミドライトマト、オリーブ	2000
フォアグラムース ミックスベリーコンポート、ナッツ、プリオッシュ	2300
サーモンマリネと鯛のタルタル キュウリ、パプリカ、キャビアクリーム	2400
ホタテ貝のグリル アスパラ、セロリラブ、ハーブバター	2500
シーフードブラッター (2名様より) ロブスター、エビ、ホタテ、ズワイガニ、ムール貝、サザエ	7500

# Soup

冷製トマトのガスパチョ 赤海老、レモンクリーム、バジルのクルトン	1400
ビスク 自家製マスカルポーネラビオリ、トリュフ	1800

# Main Course

ピッツァマルゲリータ	1800
ピッツァナポリ サラミ、アスパラ、リコッタ、オレガノ	2100
ピッツァ赤海老とズワイガニ マスカルポーネ、キノコ、バジル	2700
ミックスグリルベジタブル 茄子、ズッキーニ、レッドオニオン、カボチャ、パプリカ、シイタケ、ヤングコーン、アスパラ	1900
自家製タリアテッレ 地場産夏野菜、ブラックオリーブ、バジル、トマト、パルメザン	2000
ムサカスタイルの牛肉 茄子とポテトのグラタン	2100
キタラスパゲッティのヴォンゴレ アサリ、白ワイン、ガーリック、チリ	2200
バレンシアのパエリア チキン、シーフード	2500
信州サーモンの蒸し焼きレモンとタイム風味 大麦、グリーンピース、枝豆とケッパー	2500
国産牛フィレ肉のローストロッシーニ フォアグラのソテー、トリュフ、マルサラワインリダクション	6400

# Grill

ソースとおかずであなたのお気に入りのグリルアイテムをピックアップ

## From The Land

大和黑鶏	3500
日吉豚ロース	3700
和牛ハンバーグステーキ 200gr	3300
オーストラリア産ラムラック 180gr	3900
アメリカ産アンガス牛ストリップロイン 200gr	5400
国産牛サーロイン 200gr	5800
アメリカ産 プライム牛フィレ肉 180gr	5800
アメリカ産ティーボーンステーキ 600gr	6600
ミックスグリル (2名様より) カナダ産オマール海老、アメリカ産プライム牛フィレ、大和黑鶏、信州サーモン、オーストラリア産ラムチョップとアイリッシュソーセージ	11900

### Add on

フレッシュトリュフ 4gr	900
フォアグラソテー	1100
カナダ産オマール海老	1500

### お好みのソースをお選びください

キノコとタラゴン、ベアルネーズ、キャンティ、ブラックペッパー、ゴルゴンゾーラバター、ガーリック醤油

## From The Sea

信州サーモン	3500
赤海老	3900
カナダ産オマール海老 450gr	5900

### お好みのソースをお選びください

レモンバター、ベアルネーズ、チリとレモン、ケッパー、レッドオニオンとタラゴンのヴィネグレット

## Sides (660円分の追加料理をお楽しみください)

茄子のグリル ズッキーニ、レッドオニオンとトマト	クリーミースピナッチ アーモンドのロースト
シイタケのバターソテー ガーリック、タイムとシシトウ	マッシュポテト フライドオニオン
ベビーポテトのロースト ベーコンとローズマリー	ペペロナータ パプリカ、トマトとミント
ライス	コーンのロースト バルサミコ

## Dessert

抹茶とフランボワーズのティラミス	1900
フォンダンショコラスフレ	1400
カタラーナクリーム	900
季節のフルーツプラッター	1500
アイスクリーム (1 スcoop) バニラ、チョコレート、ピスタチオ、イチゴ、抹茶、マンゴー、レモン、キャラメル	250
チーズプラッター ドライフルーツとナッツ	2100

すべての価格は、日本円です。  
食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料 10%と消費税を別途加算させていただきます。

## Degustation Menu 4 Courses

サーモンマリネと鯛のタルタル仕立て  
キュウリ パプリカキャビアクリーム

〽️〽️〽️

冷製トマトのガスパチョ  
赤海老、レモンクリーム、バジルのクルトン

〽️〽️〽️

アメリカ産アンガスビーフストリップロイン  
マッシュポテトとフライドオニオン、キノコとタラゴンのソース

又は

信州サーモン  
クリーミースピナッチとアーモンド、ベアルネーズソース

〽️〽️〽️

カタラーナクリーム

〽️〽️〽️

コーヒー又は紅茶

¥8,500

## Grand Menu 5 courses

フォアグラムース

ミックスベリーコンポート、ナッツ、ブリオッシュ

〰〰〰

ホタテ貝のポワレ

アスパラガス、セロリラブ、ハーブバター

〰〰〰

ロブスタービスク

自家製マスカルポーネラビオリ、トリュフ

〰〰〰

国産牛フィレ肉のロースト

カナダ産オマール海老のソテー

茄子、ズッキーニ、レッドオニオンとトマト、キャンティソース

〰〰〰

抹茶とフランボワーズのティラミスボール

〰〰〰

コーヒー又は紅茶

¥13,300



## Kids Menu

Corn Soup with Croutons

コーンスープ クルトン

¥800

\*\*\*\*\*

Ham and Cheese Pizza

ハムとチーズのピッツァ

¥1,600

\*\*\*\*\*

Hamburger Steak with Rice, Broccoli and Mushroom Sauce

ハンバーグステーキ ライス ブロッコリー キノコソース

¥1,900

\*\*\*\*\*

Seared Salmon, Green Peas and Cheesy Penne

サーモンのポワレ グリーンピース チーズ風味のペンネ

¥1,900

All prices are in Japanese ¥. The menu may change without prior notice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items. 10% service charge and consumption tax will be added on your bill.

すべての価格は、日本円です。食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ申し付けください。上記料金にサービス料 10%と消費税を別途加算させていただきます。