

# Course

Course menu included 2,200yen music charge  
コースをご注文のお客様:2,200円のミュージックチャージ無料

## 6,600 YEN

Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter

ベーコンチェダービスケットとメイプルバター

Pate en Croute with Canard and Foie Gras, Baby Leaf Salad

鴨とフォアグラのパテアンクルート、ベビーリーフのサラダ

US Prime Beef Steak, Mashed Potato and

US プライムビーフステーキ 滑らかなジャガイモのピューレとジュ

Burnt Basque Cheesecake or Chocolate

バスクチーズケーキ or ガトーショコラ

Photo:Basque Cheesecake  
※写真はバスクチーズケーキ



## 8,800 YEN

Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter

ベーコンチェダービスケットとメイプルバター

Pate en Croute with Canard and Foie Gras, Baby Leaf Salad

鴨とフォアグラのパテアンクルート、ベビーリーフのサラダ

Lobster Risotto

オマール海老のリゾット

Japanese Beef Sirloin Steak, Truffled Mashed Potato

特選国産牛サーロイントリュフ香る滑らかなジャガイモのピューレとジュ

Burnt Basque Cheesecake or Chocolate

バスクチーズケーキ or ガトーショコラ

Photo:Chocolate  
※写真はガトーショコラ



## 11,000 YEN

Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter

ベーコンチェダービスケットとメイプルバター

Pate en Croute with Canard and Foie Gras, Baby Leaf Salad

鴨とフォアグラのパテアンクルート、ベビーリーフのサラダ

Lobster Risotto

オマール海老のリゾット

Half Baked Norwegian Salmon, Smoked Caviar Cream

ノルウェー産サーモンのミキュイ 燻製香るキャビアクリーム

Japanese Beef Sirloin Steak, Truffled Mashed Potato

特選国産牛サーロイントリュフ香る滑らかなジャガイモのピューレとジュ

Pear Caramel Yuzu

洋梨 キャラメル 柚子



+2,000 YEN

Change the dessert to afternoon style

デザートをアフタヌーンスタイルに変更