

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ープルバター

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

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ープルバター

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

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ープルバター

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

Price is tax-inclusive 価格は全て税込です