

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

★★印は当店のスペシャルティメニューです★★mark is signature dishes

真鯛の香草焼き フレッシュトマト/タジヤスカオリーブ/ケッパー/バジルの軽いマリネ
Sautéed sea bream, fresh tomato, Taggiasca olive, caper, basil

★★海の幸のブイヤベース風 甲殻類ソース
★★*Bouillabaisse, crustacea sauce*

本日のメインディッシュ (スタッフにお尋ねください)
Main course of the day (please ask staff)

大山鶏胸肉の低温調理 クリームソース 春野菜のフェットチーネ添え
Steamed chicken breast, spring vegetables fettuccine cream sauce

詰め物をした大山鶏もも肉のバローティーヌ 香味野菜のブレゼと焼き上げたジュのソース
Stuffed chicken leg, braised aromatic vegetables, cooking juice sauce

(+¥2,000/お一人さま) 本日の肉料理盛り合わせプレート ※2名さまからのご注文となります
(+¥2,000/per person) *Assorted meat plate of the day ※for 2 persons~*

(+¥4,000)★★和牛フィレ肉のステーキ(90g)
(+¥4,000) ★★*Japanese "WAGYU" beef fillet steak(90g)*

価格には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.