

DINNER MENU

APPETIZERS

Mixed Nuts	500
ミックスナッツ	
Two types of Olives & Cornichon Pickles	1,000
2種のオリーブ&コルニッションピクルス	
Capri style with Buffalo Mozzarella Cheese and Fresh Tomatoes	2,000
水牛モッツァレラチーズとフレッシュトマトのカプリ風	
Assorted 4 kinds of Italian Ham	2,400
イタリアンハム4種盛り合わせ	
Smoked Salmon with Lemon	2,200
スモークサーモン レモン添え	
Beef Tendon Stewed in Red Wine	2,000
with Tomato and Mashed Potatoes 牛スジ肉のトマト赤ワイン煮込みとマッシュポテト	
Caesar Salad with Steamed Chicken and Romaine Lettuce	1,800
スチームチキンとロメインレタスのシーザーサラダ	
Simple Tomato and Lettuce Salad with Vinegar and Olive Oil	1,600
トマトとレタスのシンプルサラダ ヴィネガーとオリーブオイルで	

PASTA

Spaghetti with Special Meat Sauce	2,500
特製ミートソース スパゲティ	
Spaghetti with Baby Squid and Broccoli in Garlic and Olive Oil ...	2,400
小ヤリイカとブロッコリーのアーリオオーリオ スパゲティ	
Tagliolini (Flat pasta about 2 to 3 mm wide)	2,600
with Snow Crab Tomato Cream Sauce ズワイ蟹トマトクリームソース タリオリーニ	
Parmigiano Cheese Risotto with Seasonal Vegetables	2,400
季節のお野菜とパルミジャーノリゾット	
Spaghetti with Simple Tomato Sauce	1,900
シンプルトマトソース スパゲティ	

MAIN DISH

US T-bone Steak (500g) US産Tボーンステーキ(500g)	13,000
Japanese Beef Sirloin Steak (200g) 黒毛和牛サーロイン(200g)	12,500
US Sirloin Steak (200g) US産牛サーロイン(200g)	5,500
Grilled Yonezawa Pork Shoulder Loin (200g) 米澤ポーク肩ロース(200g)	3,800
Grilled Nichinan Chicken Thigh (180g) 日南鶏モモ(180g)	3,500
Grilled King Salmon (120g) キングサーモン(120g)	3,500

SIDE DISH

Today's Soup 本日のスープ 800	Bread (2 pcs) パン(2個) 600	Rice ライス 600	French Fries フライドポテト 900
-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------	--------------------------------------

DESSERT

Hot Apple Pie with Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce 温かいアップルパイのバニラアイス添え キャラメルソース	1,400
NY Cheesecake Brulee Style NYチーズケーキ ブリュレ仕立て ストロベリージェラート添え	1,200
Classic Tiramisu クラシックティラミス	1,100
Fondant Chocolate & Marshmallow Gratin フォンダンショコラ マシュマログラタン仕立て	1,200
Assorted 2 kinds of Gelato ジェラート2種盛り合わせ	900

A COURSE

7,000 yen

Assorted 3 Italian appetizers
イタリアン前菜3品盛り合わせ

Seasonal Soups
季節のスープ

Chef's Recommended Pasta
シェフおすすめパスタ

MAIN DISH

**Grilled Yonezawa Pork
Shoulder Loin with Lava Stone**
米澤ポーク肩ロースの溶岩石グリル

or
または

Today's fish dish
本日の魚料理

Assorted desserts
デザート盛り合わせ

Coffee or tea
カフェ

Reservations are required for this course. こちらのコースは要ご予約となっております

※ All the prices are tax included. ※メニュー価格は全て税込表記でございます。
※ The consumption tax and 10% service charge. ※別途10%のサービス料を頂戴しております。

B COURSE

10,000 yen

Crema Catalana style with Foie Gras
フォアグラのクレームカタラーナ仕立て

Assorted 4 Italian appetizers
イタリアン前菜4品盛り合わせ

Snow Crab in Tomato Cream Sauce Tagliolini
ズワイガニ トマトクリームソース タリオリーニ

Today's fish dish
本日の魚料理

Grilled US Beef Sirloin on Lava Stone
US産牛サーロイン溶岩石グリル

Change to Japanese black beef for +2,000 yen
+2,000 円で黒毛和牛に変更

Assorted desserts
デザート盛り合わせ

Coffee or tea
カフェ

Reservations are required for this course. こちらのコースは要ご予約となっております

※ All the prices are tax included. ※メニュー価格は全て税込表記でございます。
※ The consumption tax and 10% service charge. ※別途10%のサービス料を頂戴しております。