

DINNER MENU

APPETIZERS

Mixed Nuts	500
ミックスナッツ	
Two types of Olives & Cornichon Pickles	800
2種のオリーブとコルニッションピクルス	
Capri style with Buffalo mozzarella, Prosciutto, Fresh tomato	2,200
水牛モッツァレラと生ハム、トマトのカプリ風	
Sous-vide Duck (magret de canard) with Ricotta Cheese and	2,300
Fruit, Honey Vinegar Sauce	
マグレ鴨の低温調理 リコッタチーズとフルーツ ハチミツヴィネガーソース	
Smoked Salmon with Lemon	2,300
スモークサーモンサラダ仕立て レモンを添えて	
Beef Tendon Stewed in Red Wine	2,200
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 Frilled Lettuce	1,900
スチームチキンとフリル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	

SOUP

Clam Chowder	1,200	Today's Soup	1,000
クラムチャウダー		本日のスープ	

PASTA

Spaghetti with Special Meat Sauce	2,600
特製ミートソース スパゲティー	
Scallop and Asparagus Genovese Spaghetti	2,500
帆立とアスパラガスのジェノベーゼ スパゲティ	
Homemade Sausage and Lotus Root in Tomato Sauce	2,500
with Rigatoni	
自家製サルシッチャと蓮根のトマトソース リガトーニ	
Brown Rice Risotto with Four Kinds of Mushrooms and	2,500
Parmigiano-Reggiano	
4種のキノコとパルミジャーノチーズの玄米リゾット	
Fresh Tomato Sauce Spaghetti	2,200
フレッシュトマトソース スパゲッティ	

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

**Iberico Pork Bacon and
Mushroom Carbonara Rigatoni**
イベリコ豚ベーコンとマッシュルームのカルボナーラ リガトーニ

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。

MAIN DISH

US T-bone Steak (500g) 13,000
US産Tボーンステーキ (500g)

Japanese Beef Sirloin Steak (200g) 12,500
黒毛和牛サーロイン(200g)

US Sirloin Steak (200g) 5,500
US産牛サーロイン(200g)

Grilled Yonezawa Pork Shoulder Loin (200g) 3,800
米澤ポーク肩ロース(200g)

Confit of Bone-in Chicken Thigh 3,500
骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Herb and Breadcrumb Crusted King Salmon 3,500
キングサーモンの香草パン粉焼き

SIDE DISH

Garlic Toast
ガーリックトースト
..... 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 1,400
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

NY Cheesecake Brulee Style 1,200
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

Classic Tiramisu 1,100
クラシックティラミス

Fondue-style Chocolate Gratin with Matcha Gelato 1,300
フォンダンショコラグラタン仕立て 抹茶ジェラートを添えて

Assorted 2 kinds of Gelato 900
ジェラート2種盛り合わせ