

2026 年 10 月 1 日～

Marble Set

17:00～22:00 (20:00 LO)

お一人様 ¥8,800(税込) (2～10名様・2時間制・前日までの要予約)

Food

Lemon Flavored Whitebait on Baguette
レモン香る釜揚げシラスとバケット

Fresh Green Salad
House-Made Walnut Dressing
フレッシュグリーンサラダ
自家製クルミドレッシング

Grilled Australian Rib Loin Various
Herbs and Butter Sauce
オーストラリア産リブロースのグリエ
数種類のハーブとバターのソース

Drink Free Flow

キリン一番搾り 白ワイン 赤ワイン グレンモーレンジィ
ジン ウォッカ テキーラ ラム
カンパリ カシス ピーチ アプリコット アマレット
キリン GREEN'S FREE
オレンジ グレープフルーツウーロン茶 ジンジャエール コーラ
トニックウォーター 他ノンアルコールカクテル数種

Appetizer

Lemon Flavored Whitebait on Baguette
レモン香る釜揚げシラスとバケット 1,430

Shrimp Frites Herb Mayonnaise Sauce
エビのフリット ハーブマヨネーズソース 1,430

Sous-Vide Chicken Breast and Marinated Mushrooms
低温調理鶏ムネ肉とキノコのマリネ 1,430

Assorted 3 Kinds of Appetizers
前菜3種の盛り合わせ 2,200

Today's Fish Carpaccio
本日の魚のカルパッチョ 2,200

French Fries
ポテトフライ 1,320

Salad

Classic Caesar Salad with Romaine Lettuce
ロメインレタスのクラシック シーザーサラダ 1,540

Smoked Salmon Salad
スモークサーモンサラダ 1,760

Bagna Cauda
バーニャカウダ 1,870

Main Dish

Chorizo
チョリソー 2,420

Today's Fish
本日の魚料理 2,420

Grilled Australian Rib Loin Various with Herbs and Butter Sauce
オーストラリア産リブロースのグリエ 数種類のハーブとバターのソース 4,400

Cheese

Bloomy Rind or Blue or Semi-hard
ホワイト or ブルー or セミハード 各1,100

3 Kinds of Assorted Cheese with Honey and Walnut Bread
チーズ三種盛り合わせ ハチミツとクルミパン 3,300

Ham

Ibérico Chorizo
イベリコチョリソー 1,100

Assorted 3 kinds of Cold Meat
冷製肉三種盛り 2,200

Meal

Porcini Mushroom Ravioli
ボルチーニ茸のラビオリ 3,520

Premium Beef Fillet Steak Sandwich
プレミアム ビーフフィレステーキサンドウィッチ 4,730

Spicy Keema Curry Rice
スパイシー キーマカレーライス 1,980

Other

Tomato Salsa with Tortilla Chips or Olives
トマトサルサ&トルディアチップス or オリーブ 各880

Garlic Toast
ガーリックトースト 1,100

Dessert

Today's Dessert
本日のデザート 1,650

お米は全て国産米を使用しております
表示価格は税込です
別途、サービス料10%を頂戴します