

# COURSE

5800(税込 6380)

## APPETIZER

*Fresh Fish Carpaccio*  
鮮魚のカルパッチョ

## PASTA

*Creamy Black Truffle Gnocchi*  
黒トリュフのクリームニョッキ

## FISH

*Grilled Salmon with Tapenade Sauce*  
サーモンのグリル タペナードソース

## MAIN

*U.S. Prime Beef Hanger Steak*  
U.S. プライムビーフサガリストーキ

or

*Japanese Beef Steak (+2420 tax included)*  
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ (+2420 税込)

or

*Grilled Beef Filet with Black Truffle Parigues Sauce (+2420 tax included)*  
国産牛フィレ肉のグリル 黒トリュフ香るソースペリゲー (+2420 税込)

**+980(税込1078)**

*Add Foie Gras Rossini*

トッピング フォアグラロッシーニ

好きなお肉にボワレしたフォアグラを添えてロッシーニ風に

## DESSERT

*Today's Dessert*  
本日のデザート