

SHARE COURSE

大皿シェアコース

※大皿での提供となります

4000(税込 4400)

APPETIZER Fresh Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

Buffalo Mozzarella Caprese

水牛モッツァレラのカプレーゼ

Italian Prosciutto

プロシュート

Mixed Green Salad

グリーンサラダ

PASTA

Seasonal Pasta

季節のパスタ

MAIN

Grilled Chicken with Spicy Fried Potato

グリルチキン スパイスポテト添え

FREE FLOW DRINKS

飲み放題

+ 2000(税込 2200)

Beer ビール Shochu 焼酎 Wine White / Red ワイン(白・赤) Whisky ウイスキー

Cassis, Campari, Dita, Gin, Vodka, Rum

カシス、カンパリ、ディタ、ジン、ウォッカ、ラム

Orange Juice, Grapefruit Juice, Oolong Tea, Soda, Cola, Ginger Ale

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶、ソーダ、コーラ、ジンジャーエール

* PREMIUM PLAN *

プレミアムプラン +500yen
(税込550yen)

+ Sparkling Wine
+ スパークリングワイン

CHEF'S RECOMMEND COURSE

5455(税込 6000)

APPETIZER Yellowtail Carpaccio with Salmon Roe and Calamansi Vinaigrette

ブリのカルパッチョ イクラ添え
カラマンシーシトラスのヴィネグレット

PASTA Creamy Black Truffle Gnocchi with Parmigiano Reggiano

黒トリュフのクリームニョッキ
パルミジャーノ・レッジャーノ

MAIN Grilled Swordfish with Salsa Verde and Tapenade

メカジキのグリルサルサヴェルデとタップナード

or

U.S. Beef Hanger Steak with Mashed Potatoes Arugula

US ビーフサガリストーキ
マッシュポテトとセルバチコ添え

or

Grilled Japanese Filet Beef with Perigueux Sauce

国産牛フィレ肉のグリル 150g
ペリゲーソース
+2200(税込2200)

DESSERT Gateau Chocolate

ガトーショコラ

LUNCH COURSE

3182(税込 3500)

Lunch
11:30-14:00

SALAD Seasonal Salad

季節の彩りサラダ

PASTA Gnocchi with Black Truffle

黒トリュフのクリームニョッキ

MAIN DISH Grilled Chicken Kekka Sauce

グリルチキン ケッカソース

or

U.S. Beef Hanger Steak

U.S. ビーフ サガリストーキ
+637(税込700)

or

Grilled Sword fish with Tapenade Sauce

メカジキのグリル タブナードソース
+637(税込700)

DESSERT Pastry Chef Special Dessert

パティシエ特製デザート



[SSID]
LEGATO-FREE-WIFI

[PASS]
11111111



QRコードで簡単接続!

