

CHEF'S RECOMMEND COURSE

5455(税込 6000)

APPETIZER Yellowtail Carpaccio with Salmon Roe
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・レッジャーノを添えて

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ブナード

or

U.S. Beef Hanger Steak
with Selvatico
USビーフサガリストステーキ 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
ペリグーソース +2000(税込2200)

DESSERT Gateau Chocolate

ガトーショコラ