



## Standard Course

スタンダードコース  
全6品

¥ 10,000- (税込 ¥11,000-)

Amuse  
アミューズ

Seafood  
豊洲直送シーフードの盛り合わせ

Pasta  
黒胡椒入りタリアテッレのカルボナーラ

Main  
下記より1品お選びください

Fish  
本日の鮮魚の料理

Meat  
国産牛ロース肉のグリル

Meat  
黒毛和牛ヒレ肉のグリル  
+¥3,800-(税込 ¥4,180-)

Dessert  
パティシエ特製デザート

Cafe  
食後のお飲み物とお菓子



## Tasting Course

テイスティングコース  
全8品

¥ 13,000- (税込 ¥14,300-)

Amuse  
アミューズ

Seafood  
旬の魚介のおすすめの1品

Seasonal  
花ズッキーニ スマートリュフ添え  
アンチョビソース

Pasta1  
毛蟹のラビオリ エストラゴンソース

Pasta2  
九条葱と万願寺唐辛子のスパゲッティ  
カラスミ添え

Main  
下記より1品お選びください

Fish  
本日の鮮魚の料理

Meat  
国産牛ロース肉のグリル

Duck  
国産 鴨のロースト  
+ ¥ 2,000-(税込 ¥ 2,200-)

Lamp  
ニュージーランド産子羊背肉のロースト カッチャトーラ仕立て  
+ ¥ 2,200-(税込 ¥ 2,420-)

Meat  
黒毛和牛ヒレ肉のグリル  
+ ¥ 3,300-(税込 ¥ 3,630-)

Dessert  
パティシエ特製デザート

Cafe  
食後のお飲み物とお菓子



## Chef Course

シェフコース  
全9品

¥ 18,000- (税込 ¥19,800-)

Amuse  
アミューズ

Seasonal  
旬のおすすめの1品

Pasta  
紫雲丹と赤茄子のフェデリーニ

Shellfish  
蝦夷鮑のムニエル スマートリュフ添え  
グリーンアスパラガス ソース

Fish  
季節の魚料理

Meat  
A4 黒毛和牛ヒレ肉シャトーブリアン  
皮付きヤングコーン 発酵バターの香り

SHIME  
下記より1品お選びください  
(お好きな量をお選び頂けます)

ボンゴレビアンコのスパゲッティーニ

ポロネーゼのスパゲッティー

カチョエペペのスパゲッティー

Dessert  
パティシエ特製デザート

Cafe  
食後のお飲み物とお菓子